V. J. M. J.

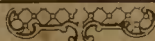
A SCIENCIA
NO
LAR MODERNO

CORRECTA E AUGMENTADA

Nova colleção de receitas de doces, iguarias, petiscos e tudo o que diz respeito á arte culinaria, já conhecida pela pratica da autora

D. EULALIA VAZ

Professora da Escola Profissional de São Paulo.

LIVRO UTIL E NECESSARIO ÁS BOAS DONAS DE CASAS

Quarta edição

1912

V. J. M. J.

A SCIENCIA

NO

LAR MODERNO

CORRECTA E AUGMENTADA

Nova colleção de receitas de doces, iguarias, tiscos e tudo o que diz respeito á arte culinaria, já conhecida pela pratica da autora.

D. EULALIA VAZ

VRO UTIL E NECESSARIO AS BOAS DONAS DE CASAS

Quarta edição

1912

MINHAS SENHORAS

Publicando este pequeno livro, não tenho pretenção alguma senão concorrer para que no vosso lar domestico encontreis maior facilidade na confecção de mais uma novidade para a vossa meza, colhendo mais um sorriso amavel do vosso marido ou de alguma visita interessada pelos bons accepipes, ao apresentardes cada dia uma surpreza no vosso jantar, um preparado pelas vossas mãos.

Em tudo precisamos agradar. O nosso fraco sexo precisa ter todos os predicados, infelizmente, digo, porque a maior parte dos homens vive mal por causa da desordem na casa, e, si estão de máu humor, sempre encontram com o que não existe, em falta, notam defeitos em tudo.

Portanto, apresento-lhes este modesto meio de adquirir a pratica caseira da boa dona de casa.

E. V.

Sobre a Cosinha

Em seguida ao prefacio desta obra, vamos trazer ás donas de casa alguns pormenores sobre a vantagem, da hygiene na cosinha. Vemo-nos em diversas e sérias difficuldades que nos surgem de momento a momento para entreter a ordem no principal elemento para o nosso bem-estar, a cosinha.

Se bem que em geral pareça um tanto secundaria ou de pouca attenção os cuidados que devemos ter nesta parte da nossa casa e da nossa vida, nunca são excessivos se fizermos uma observação constante, uma especie de fiscalisação neste meio de que vivemos. A pratica faz com que pensemos desta fórma hoje e para o futuro. As senhoras, geralmente, que têm uma educação fina, de salão, casam-se e veem-se em apuros para dirigir a sua casa. Esbarram com mil difficuldades, soffrem, affligem-se por não saberem levar a effeito a parte mais interessada da casa; felizmente vão apparecendo os livros praticos e auxiliares para este labor continuo e interminavel.

Ha tempos era um preconceito que os paes tinham, como digo sempre, geralmente a educação que davam ás suas filhas extendia-se a prohibição de irem á cosinha, privarem-nas de tratar com famulos. A educação de uma moça de familia distincta era incompativel com o andamento geral da casa. Quantas não se viram em embaraço. Acostumadas ao elemento servil, sem pratica, casavam-se e encontravam um marido amigo de gulodices, quitutes e arranjo caseiro. Que supplicio?!!

Se quizerdes conservar a vossa cosinha sempre em asseio, quanto ao assoalho, tereis um meio muito facil, e economico. Além de laval-a duas vezes por semana,

manda-se buscar areia da mais clara, á beira do rio, passa-se n'uma peneira grossa e, lavado o assoalho, peneira-se por igual com a areia, que fique uma camada leve. Assim conserva-se limpo por muito tempo e todos os dias ao varrer repete-se a operação com a areia. ficando os ciscos na mesma peneira, e não é preciso dispôr de meios para isso. Além de tudo, a areia isempta o assoalho de receber ou impregnar-se de nodoas de gordura.

Em seguida uma revista ás prateleiras, exigindo da empregada uma distribuição methodica das cassarolas mudando os forros de papel varias vezes, vasculhando o tecto, paredes, emfim, lavando todas as tardes o fogão, a chapa superior, com agua quente e sabão.

O fogão mais economico é o fogão a gaz.

A pratica tem demostrado, e dispensa até a cosinheira, pelo pouco que ha a limpar, nas cassarolas e consumo regular.

A alimentação

Chegamos á uma phase de economias, de transformações methodicas, de maior cuidado domestico que n'outro tempo não existia, a responsabilidade affecta a familia á justa direcção, de que depende a felicidade social, a educação, o exemplo. Exercendo os seus misteres, a productora da sociedade tem por fim velar pelo resultado de cada sêr, da sua educação, dos seus ascendentes e alimentação.

Entrando na vida economica do individuo, a alimentação é como um factor. O trabalho intellectual carece, para manter em equilibrio as forças physicas e moraes, de alimentação condusente aos elementos de sua cerebração e bem estar physico. O regimem alimentar é inteiramente diverso para o escriptor e para o homem do commercio. Da profissão vem a economia especial. Nisto influe a familia. Um literato, por exemplo, soffre forçosamente as consequencias da alimentação que lhes dérdes, si o privardes dos alimentos phosphatados, dando-lhe sómente os calcareos e azotados, elemento que lhe serve de base na sua actividade intellectual.

Deve a esposa cuidar tanto da alimentação adquada ás funcções sociaes do esposo, como a propria e a de seus filhos.

Quem ha de, portanto, cuidar e comprehender essas necessidades? A' esposa compete essa missão.

Só a uma dona de casa, litterata é perdoavel não se envolver em cosinha, assim mesmo essas são as que mais se desvelam.

O paladar varia conforme o temperamento, e assim os gostos differenciam, conforme a educação e profissão

de cada um. Assim tambem a cosinheira está sempre na espectativa se agradará ou não. Se é inteligente comprehende logo se está lidando com um negociante, ou com um pensador, homem fraco, exigente se é ignorante é preciso que a dona da casa a dirija. Geralmente o negociante é o homem das carnes sanguineas, gorduras e vinhos generosos. O fraco, o litterato, já tem outros caprichos, o alimento para este é uma obrigação animal, deve-se apresentar muito variado e enfeitado para o não indispor. E' preciso serem preparados de modo a lhe despertar o appetite, e muitas vezes é com sacrificio que toleram os alimentos que lhe não são adequados.

E ha desses homens que precisam de companhia á mesa, que partecipe com elles dessa intimidade da hora das refeições. Isto torna-se um problema a resolver para a dona da casa, conhecer os gostos do seu marido. Então o que torna-se indispensavel é que ella inspeccione a sua cosinha, procurando pelos meios mais suaves determinar com auctoridade essa parte integral do seu lar.

Quem não sorri e não se encanta ao aspecto de uma modesta e tratada cosinha? E' ahi que se veem arranjadas e distribuidas as diversas peças e utensilios indispensaveis, a nova bateria em uso de louça esmaltada, um bom fogão pequeno, servido a gaz ou coke, tudo em harmonia, com as paredes limpas, claras, ou a metade em azulejo; isto convida a se estar alli demorado a conquistar a confecção de novas iguarias que tenhamos adquirido por leituras da arte culinaria.

Ainda sobre um assumpto que nos escapa, a collocação do fogão, o assentamento sempre se faz, e isto é notorio, contra a luz, ou num recanto, em logar difficil á necessaria limpeza.

Outra condição indispensavel para a boa cosinha é ter mesas de pedra marmore, separadas e junto á pia para lavagem de pratos, etc. Um armario alli ao lado, para guardar a louça, n'uma pequena copa, e outro armario de arame para se depositar carnes, ovos e tudo o que precisa de ventilação e fresco.

Sobre a bateria da cosinha preferimos a de louça esmaltada á moderna—limpa-se com facilidade, é saudavel e como ornamento é o de uma luxuosa ou modesta cosinha, o mais chic.

Ainda que não seja tão leve como era necessario, mas, tal será, tão fraca a cosinheira que não supporte, a sua lide.

Ha outras qualidades de baterias, fino ornamento, a de nickel, por exemplo, é linda e é preciso um grande trato e com facilidade se estraga, porém é muito pesada.

A de cobre é tão perigosa que um pouco de tempo que fique em deposito qualquer alimento para ser servido mais tarde, principalmente fóra do fogo, é nociva a saude e quando tenha sido composto com acidos póde até produzir phenomenos de envenenamento e a morte.

O cobre é muito applicavel á confecção de doces, não se póde mesmo prescindir dessa qualidade de panella ou tacho, para certos doces. E quanto ao asseio, é preciso se usar de sal e acidos para o tratar e não deixar nenhum vestigio de azinhavre, que faz mal ao estomago. Por isso pensamos em instruir as leitoras sobre os inconvenientes e perigo que nos provém da cosinha dos alimentos deteriorados que muitas vezes recebemos pela cosinheira ignorante, como a carne em estado de decomposição, as farinhas mofadas, azedas, o arroz ardido, o peixe moido, vinagre falsificado. Emfim, ahi encontramos a causa de muitas molestias.

Mas, ha muitas senhoras que zelam assim das suas casas, tem um espirito atilado e investigador de tudo o que se passa ou se refere á cosinha.

Tenho em vista escrever este livro para as que vão começar sem pratica ou as que já estão em começo de lucta no seu lar domestico, mostrando-lhe pela pratica a facilidade de se dirigirem. E, ao mesmo tempo, a educação fina exige que nos conservemos sempre asseiadas em nosso vestuario, o nosso cabello bem penteado, e um cuidado em extremo na casa porque, se ás vezes, por falta de tempo, a dona da casa

não poude se preparar, ou pela falta de creados, está desgrenhada, desabotoada, de chinellos (o que raramente se vê), se entra uma nova creada e a vê neste desarranjo, já pensa que a senhora não é exigente, e com certeza facil de contentar. E é este o juizo que ellas fazem a primeira vista.

Hygiene

O perigo

Cassarolas de Agath louçadas cinzentas são as de mais duração as melhores, porém observae que deixando no fogo a arder, derrete-se o esmalte e forma pedacinhos vitreos, que juntando-se a iguaria, torna-se causa de perturbações do estomago e intestinos—e ha pessoas que não prestam attenção a este imprescendivel cuidado na cosinha.

Banha

Devemos nos precarecer contra as banhas de lata, a maior parte de dyspepcias é devido, unicamente á banha de lata. E para distinguir a que póde convir é preciso fazer attenção.

Verificar ao abrir a lata si a banha é molle e semelhante á de porco quando derretida.

Sendo dura e muito alva não serve.

Comtudo é mais seguro usar toucinho ou banha fresca.

Façamos economia n'outras cousas.

Miudos de vacca

Dos diversos e variados guizados que se faz com estes factos depende a bôa escolha na compra destes retalhos. Os vendedores ambulantes ousam vender miólos deteriorados, miólos de tres dias passados. Indo a uma casa de minhas relações, havia um prato bem feito, porém eram estragados e á tempo senti, não continuando a comêl-os.

Por isso antes de se preparar, dá-se uma fervura, para tirar qualquer mal que haja.

E verificar pelo olfato o estado d'esses factos.

Vinagre

Usemos raramente o vinagre, o limão é verdadeiro, demos preferencia ao seu summo.

Exijamos o rotulo de exame da Inspectoria.

Azeite

Actualmente o azeite preferido é o Pagniol—mas, temos marcas portuguezas bôas.

Massa de tomate

E' a venenosa conserva que nos faz maior mal.

Logo que se abre uma lata, não faz mal, mas, com os dias seguintes torna-se perigosa.

Usemos de preferencia o tomate.

Vasilhame de cóbre

Não se deve guardar ou deixar depositado alimento ou dôces ou qualquer iguaria n'esta qualidade de panella ou tacho.

Torna-se um veneno qualquer residuo que esteija adherido ao concavo da vasilha.

Apenas prompto o que se tem preparado retira-se immediatamente para um prato.

Para bem se arear este vasilhame deve-se, usar, limão e sal, ou vinagre e sal, ou limão e cinza.

Hervas e verduras

Para se conseguir uma verdura com a côr nátural é preciso não se tampar a cassarolla durante o preparo.

Cosinha-se a secco—deixando evaporar o vapor.
Mas, deve-se déitar a herva já em agua fervendo e com uma meia colherinha de bicarbonato de soda.

Peixe

Não se deve usar peixe ou camarões sem primeiro deixar por espaço de meia hora dentro d'agua levemente salgada.

De ordinario os vendedores ambulantes deitam artificios de drogas para conservação do peixe.

Meio de conhecer o estado perfeito do peixe.

Acalcar com o dedo o lombo.

Si estiver placido é do dia anterior.

Abrir as guelras.

Si estiverem violaceas está podre.

Mariscos

Deixam-se os mariscos 2 horas de môlho em agua fresca, depois de estarem bem lavados.

A Despensa

Entramos agora noutro assumpto tambem de observação rigorosa. Nesta crise que attravessamos de economias, este é de grande importancia para os nossos cofres e finanças. E nesta direcção tomamos o rumo da base de solidez de nossos haveres.

Numa despensa é indispensavel que tenhamos latas, hermeticamente fechadas, para que não penetre o ar, humidade ou insecto algum que daminifique ou deteriore os generos. E' assim que conservamol-o com vantagem, economia e limpeza; cada lata deve ter o seu distico com a nomenclatura dos generos. Tudo arrumado com certa graça e alinhamento, proprio ás senhoras, os vinhos, as conservas, para determinados dias de festa intima em familia. Os doces de caldas, ou em latas, feitos em casa, são os melhores.

Alguidares de barro para a conserva de carnes temperadas para o almoço ou jantar e protegidas por uma coberta de arame, ou de sobresalente, as linguiças feitas em casa, a carne de fumeiro, que é saborosa, em tudo encontramos o recurso para variarmos.

Temos uma necessidade imprescindivel de uma balança pequena e de um jogo de pesos desde uma gramma até mil, onde devemos conferir o peso da carne e tudo o mais.

Quanto ao asseio que é indispensavel, todos os dias, ainda que ligeiramente, mas uma limpeza geral uma vez na semana ou mais, evitando a agglomeração de ratos e baratas.

Antes de tudo, a despensa ou o commodo para esse fim, deve ser um dos mais frescos da casa, porém que confine com a cosinha e tenha janella para

receber ar bastante, porque, como disse, da conservação do bom alimento ou genero, depende a boa confecção; deve ter uma ordem em tudo o que lhe diz respeito.

Nas pratelleiras mais altas é que se deposita o vinho e frascos que não sejam de mais urgente necessidade. Nas outras baixas estão a distribuição de tudo quanto fôr de uso diario. Em baixo das pratelleiras e sobre um banco de páu collocaremos latas com diversas repartições para generos. O toucinho, carne secca, de porco salgada ou de fumeiro, linguiças, etc., devem estar numa corda de arame atravessado de um lado para outro da despensa.

E qualquer trabalho concernente a carnes preparadas póde ser feito numa mesa de marmore collocada a proposito para esse fim.

A dispensa assim organizada distribue com ordem, presteza e economia de tempo o trabalho que se tem a fazer na cosinha.

Ha casas em que a despensa é o despejo da casa, onde se guarda de tudo—malas, ferramentas e outros accessorios inherentes ao logar—estão em completa desordem, cheirando a barata e rato, detestavel, sujeitando os generos a apanhar microbios dessa falta de asseio. Tanto é assim que ao se proceder e finalisar a limpeza, é indispensavel a pessoa incumbida desse trabalho entrar tambem em um banho e mudar toda a roupa pois, que sáe dalli cheia de pó e salpicada de gorduras, farinhas, etc.

A sala das refeições

Eis, minhas senhoras, o nosso ponto de concentração: é aqui que devemos procurar, na simplicidade e modestia, ornal-as de pequenos attractivos; é nesta sala, onde passamos entretidas, onde se formam e começam todas as palestras, da mais chã á mais erudita. A leitora que se vae casar ou já se casou, pensa em tornar a sua casa um ninho de ideal de felicidades e bem estar, imaginando a existencia do seu lar como consequencia do amor, sinceras alegrias, impressões e surprezas causadas pelo seu espirito investigador, resume nesta sala as impressões e surprezas causadas pelo seu espirito investigador, resume nesta sala o empenho de realisar o seu ideal. Procura o seu papel de boa dona de casa, proporcionando ás pessoas presentes, de sua intimidade, mostrar uma novidade, um conto interessante, um desenho ou pintura feita por si, uma costura em que procura esmerar-se. A noite faz uma receita das despezas do dia, lê uma obra instructiva, joga ou recorta papeis para o gaz, arruma seus livros na estante ou aproveita escrever a seus parentes. Assim aproveitamos com resultado o nosso tempo, enchendo essas horas de labor domestico, de seductora intimidade.

Quando não a vantagem que se nos apresenta em deliberarmos ir em visita, a uma reunião, theatro, faz-nos sahir da monotonia de todos os dias, si o espirito da leitora é voluvel, fugitivo, dado a novas distracções. Mesmo assim, quem não se sente feliz no seu lar, rodeado de seu esposo, um homem intelligente e cultivado, e seus filhos?

A nossa mesa deve estar adornada, sempre que pudermos, com uma simples jardineira ou um vaso de flores.

Nas refeições deve sempre ter uma alva toalha e guardanapos, tudo em harmonia com os talheres e copos, louça bem lavada e tratada.

Ser boa dona de casa, eis a nobre missão da mulher; si ella pode reunir a essa principal qualidade dotes de cultivo pelas artes, musica, pintura, litteratura, póde se considerar a mais elevada creatura, feliz, dessa felicidade que ennobrece-a, eleva-a, tornando, aos que a rodeiam, ditosos, engrandecidos.

Ainda é na hora das refeições que se conhece a pessôa bem educada, que uns avaliam aos outros pelo seu modo de comer, a sua posição, a sua conversação e escolha de palestras, resumindo ou augmentando a voz, as palavras e qualidade de conversa. Durante as refeições devemos falar pouco, é fina educação.

Base da economia domestica

A crise que atravessamos nos obriga a zelar dos estudos economicos como uma necessidade.

A baixa do café tem abalado muitas fortunas, e os desastres têm dado causa a arrastar comsigo o pequeno trabalho resultado da economia do pobre, a suprema carestia que tende a tudo invadir, a limitada remuneração sobre o trabalho, nos impõe uma energica reacção, sem todavia sahirmos fóra da linha do direito e da razão.

O Estado é quem primeiro se manifesta nos seus orçamentos, diminuindo a despeza administrativa, garantindo um certo equilibrio commum, que é dado ao particular se acautelar para sua tranquillidade.

Assim tambem o socego da familia depende da receita e despeza do recurso com que se conta absolutamente.

Si o salario de um chefe de familia é dispendido até o ultimo vintem, não fica recurso para alguma eventualidade que venha a succeder — como molestias, etc : ficando desprevenido, resta agora restabelecer a ordem nas suas despezas de maneira que fique um saldo para satisfazer alguma necessidade mais urgente.

A economia domestica é uma necessidade hoje, só depende de força de vontade da dona de casa. Como esposa e mãe, ella deve ensinar a seus filhos a mesma pratica, a trabalharem, ainda que muito pouco resulte desse trabalho, e nisto resume-se a diminuição da despeza, muitas vezes augmentando o capital.

No nosso lar não devemos ter mais que o necessario para o pessoal da casa, os moveis sufficientes e indispensaveis ao uso de uma modesta casinha e decente.

Nas mudanças de casa quanto augmenta a despeza pela quantidade de trastes accumulados a um canto, que não são precisos. A maior parte das vezes, as pessôas que têm trastes com abundancia é só por ostentação, para occupar mais creados na limpeza e arrumação.

Não devemos poupar com a limpeza da casa e hygiene, que ao menos uma vez por semana é necessaria.

Quando o casal tem poucos recursos é preciso um certo equilibrio em manter a ordem, não podendo ter uma despensa ou ir uma vez por mez ao mercado comprar generos para o gasto, a esposa deve ter o seu caderno com uma receita da despeza de cada dia — ainda que seja massante a economia domestica, se o marido dispõe de poucos recursos. E cada mez fazer uma comparação ao mez anterior, se foi de mais ou de menos a despeza.

A dona da casa, sendo dotada de espirito atilado, recorre ao jornal e lá vê os preços do mercado, a alta e baixa dos generos. E o segredo da economia domestica está em economisar a verba que ha para a despeza, sem prejudicar as necessidades imprescindiveis.

No fim do anno, se vós fizerdes uma lista ou se vós, durante o anno, de começo a fim fizerdes um relatorio da despeza e com isto uma especie de balanço tereis conseguido verificar de Janeiro a Dezembro a importancia que despendestes com o vestuario, etc.

Quanto aos vestuarios, podeis ter, para visita ou caseiro, o essencial para inverno ou verão, mesmo porque passam da moda e ficam pendurados no guarda-vestidos á menos que não saia todo o dia da rua, a senhora já não é dona de casa. Assim tereis praticado a verdadeira economia e vencido as difficuldades dos que tem poucos recursos. Procurando mudar apenas de vez em quando os enfeites de um chapéo que ainda possa ser aproveitavel e para isso tendes o figurino que póde vos ensinar pouco mais ou menos a collocação de uma pluma, flor, fita e tudo o mais.

Eulalia Vaz.

Menús

Menú Almoço gôrdo

Manteiga, Rabanetes, Ovos, Arenque, Linguiças, Frango de grêlha, Molho de mostarda, Arros.

Menú Almoço (magro)

Manteiga, Peixe, Tono, Azeitonas, Repolho roxo, Pão frito, Risotto de bacalhaú, Fructas.

Menú Jantar (magro)

Purée de hervilhas com pedacinhos de pão frito, na manteiga, Risotto de frango, Salada de couve-flôr.
Sôbre-meza — Crême.

Menú Almoço

Aipo em salada, Bife apressado, Sardinhas, Tripas com óvos, Batatas com manteiga, Merveilles.
Sôbre-meza Massa-frita.

Menú Jantar

Feijão verde com manteiga, Sallada de centro de Alface, Peixe, guarnecido de beterabas, Batatas, ou Cenouras, Passarinhos assados com môlho de laranja.
Rósbife com môlho de mostarda.
Fructas, Pudins, gelados.

Menú Almoço

Manteiga, Ostras medalhão, Soufflé de espinafre, Coves (cevenole), Choucrútte, Anchovas, de môlho branco
Fructas, Café.

Menú Almoço

Manteiga, Mortadella, Omellete de hervas finas, de Azedinha, etc. Camarões fritos, Purée de batatas, ou de fécula. Galantine de frango.

Menú Jantar

Sopa espanhóla, Arroz com, gallinha, Cebolla recheiada, (Salada-molho Crême). Assado com batatas.
Doces, Fructas.

Almoço Menú

Manteiga, Salada de pepinos, Macarronada, Carne ensopada, Croquette de batatas, Bifes, Arros.

Jantar Menú

Sopa, Julianna, Gallinha de môlho pardo, Purée de fubá mimoso, Chúchú á la crême, Arros, Croquettes. Assado, Salada.
Sobre-meza, dôces, fructas.

Menú Almoço

Manteiga, Sallada etc. Pasteis de carne, Massa folhada, Arros, Bife, (fórma moeda), de carne fina batida.

Menú Jantar

Sopa de cevadinha, Salada de chúchú, Costelletas de porco, Arros, Feijão, Bife ensopado com batatas, Petit-pois au beurre, Assado, purée de batatas.
Sobre-mezas.

Almoço Menú

Salada de carne fria, Jardineira, Carne, Arros, Bifes de espetto, Angú de fubá mimoso.

Menú Jantar

Sopa de Espargos, Torta de camarões e palmito, Arros, Perú, C. Salada de Alface.
Fructas, Dôces.

Almoço Menú

Frango de inhóques, Salada de alface, Cenouras fritas, Bifes com môlho de cebollas, Arros.

Menú Jantar

Sopa de massa, Salada de beterraba, Maijonaise, Peixe frito com môlho, Arros, Assado, Bolinho de batatas.
Sobre-meza, Fructas, dôces.

Menú Almoço

Manteiga, Salada, Ovos recheiados, Lingua ensopada com vinho branco, Arros solto, Bife a milaneza.

Menú Jantar

Sopa de arros com abobora e tomates e cebola, salsa, Rabiolis, Arros, Ervilha guizada, Assado rósbife com batatas.

Almoço Menú

Tomate cheio, com môlho branco, Sallada de batatas, Arros, Feijão, Ovos bahianos.

DOCES

Balas de ovos

Massa

Põe-se numa cassarola (prefere-se tacho de cobre bem limpo), 460 grammas de assucar crystalisado ou em pedra com um copo d'agua, derrete-se o assucar até tornar a calda em ponto de fio. Deixa-se esfriar a calda (fóra do fogo), e junta-se 24 gemmas de ovos sem a minima clara e mistura-se bem ao assucar, mexendo-se com colher de pau; põe-se então ao fogo brando a cassarola e mexe-se até ficar a massa enxuta, tira-se para um prato e deixa-se esfriar.

Se a massa depois de fria estiver molle, junta-se um pouco de assucar bem secco, passado em peneira e faz-se um rôlo, cortando-se a massa em pedacinhos, os quaes se enrolam nas palmas das mãos. Promptas, as bolinhas espeta-se num palito uma a uma e passa-se numa calda em ponto forte de pasta ou de quebrar, uma a uma e colloca-se numa pedra marmore untada de leve com manteiga.

Póde-se reduzir a receita á metade.

Balas de chocolate

Meio kilo de assucar, meio copo de leite, 2 colheres de mel de abelha, 1 de manteiga, 6 de chocolate — vae ao fogo e deixa-se ferver até dar o ponto, que se experimenta numa vasilha com agua, quando dura, põe-se numa mesa ou pedra marmore untada de manteiga a calda aos poucos; quando quasi fria, corta-se com thesoura aos pequenos quadros.

Balas de ameixas

6 ovos, leva-se ao fogo meio kilo de assucar com meio copo d'agua, quando a calda estiver em ponto de pasta, junta-se as seis gemmas, bem desmanchadas, vae ao fogo até formar uma massa consistente, fogo brando: logo que esteja prompto, tira-se a massa para um prato e vae-se enchendo as ameixas que já a esse tempo devem estar convenientemente preparadas, tirados os caroços, fazendo-se apenas a abertura de um lado das ameixas.

Depois passam-se numa calda em ponto de quebrar (em ponto de bala), e do assucar depende a belleza deste doce. Podendo ser feito com mais capricho si se utilisar para esse fim o assucar de Pernambuco, que se vende nas drogarias.

As ameixas passadas na calda forte, põe-se na pedra marmore, untada de leve, de manteiga.

Pudim maravilhoso

— Este pudim leva diversas partes — uma a uma de preparos.

Faz-se uma pequena quantidade de creme, 2 colheres de sopa de mayzena bôa, 1 copo de leite, 2 gemmas de ovos, meia colher de manteiga e 4 de assucar, e deixa-se esfriar.

A mesma quantidade de creme leva-se ao fogo, accrescentando 2 colheres bem cheias (das de sopa) de chocolate prompto, tira-se do fogo e deixa-se esfriar.

Desmancha-se (um prato) quantidade sufficiente para formar uma camada de goiabada com vinho do Porto, meio copo talvez, e deixa-se a parte.

Faz-se um pão de lot de ovos, 6 colheres (das de sopa) de farinha de trigo peneirada, 6 colheres de assucar.

Bate-se muito bem as gemmas com assucar, depois junta-se as claras que devem ser batidas á parte; batido junto, põe-se então a farinha de trigo, assa-se em fôrma untada de manteiga e forrada de papel. Depois de frio, parte-se em fatias.

Modo de se collocar o pudim na fôrma

Unta-se uma fôrma com manteiga e forra-se com papel branco, põe-se no fundo uma camada de pão de lot desmanchado com a mão e molha-se com leite fervido em baunilha—apenas que não appareça o leite, em seguida uma camada de goiabada (preparada com o vinho), em seguida põe-se uma camada de creme simples, uma dita de geléa allemã de morangos, uma dita de creme de chocolate até encher a fôrma. Note-se que entre uma camada e outra é indispensavel uma pequena separação com o pão de lot preparado como fica descripto.

Depois vae ao forno até seccar, e depois de frio tira-se para um prato. Da belleza deste pudim depende o gosto da preparadora.

Bolo de D. Rita

4 ovos e uma chicara grande de assucar: bate-se muito até ficar bem batido, junta-se uma chicara de manteiga derretida Demagny, uma chicara de farinha de trigo ou mayzena, um copo mal cheio de leite. Vae ao forno em fôrma untada de manteiga e forrada de papel branco.—Forno quente.

Experimenta-se com um palito; se o palito sahir molhado, é porque não está completamente cosido.

Creme para canequinhas

Meio kilo de assucar refinado, 120 grammas de farinha de trigo, um litro de leite, 10 a 14 gemmas de ovos, meia fava de baunilha—bate-se tudo com uma colher de pau até desmanchar bem, tendo cuidado na mistura, vae ao fogo num tachinho de cobre ou panella esmaltada, fogo brando, mechendo-se continuamente para não pegar no fundo, deixa-se levantar fervura de vez em vez para engrossar bem. Tira-se então do fogo para um bonito prato ou para as canequinhas. Este creme applica-se tambem sobre outros doces.

Creme de uvas, delicioso

Expreme-se uvas, quantidade de 3 copos; no succo addiciona-se 2 colheres (de sopa) mal cheias de mayzena e 5 bem cheias de assucar.

Vae ao fogo, logo que esteja em consistencia de mingau duro, põe-se num prato e cobre-se com o creme de leite que se faz para canequinhas ou cremeira.

Tambem póde-se pôr em fórma, esperando que o creme amarello esfrie para depois collocar a outra camada de creme de uvas.

Creme simples, caseiro

6 ovos, 6 colheres bem cheias de assucar, mistura-se com um litro de leite, aos poucos, tendo o cuidado de tirar duas claras. Bem misturado deita-se casquinhas de limão ou baunilha e põe-se num prato concavo ou tigella e vae assar no forno; quando quasi duro bate-se muito bem as 2 claras juntando-se 6 colheres de assucar, bate-se muito bem e põe-se uns pingos de caldo de limão e deita-se esta massa sobre o creme, assando em forno brando. Emquanto se bate as claras o creme deve estar fóra do forno. Frio é muito bom.

Manjar da Bahia

Rala-se um coco grande, bem alvo, põe-se num panno fino o bagaço e deita-se agua fervendo, porém que não exceda de quantidade igual a dois copos cheios d'agua. Expreme-se o guardanapo até se extrahir todo o succo de leite, depois põe-se n'uma panella limpa, clara, e junta-se 4 colheres (das de sopa) de mayzena, assucar quanto adoce, a gosto, e vae ao fogo brando. Mexe-se até ficar um migau bem cosido. Deita-se numa fôrma untada de leve de manteiga lavada e deixa-se esfriar. Quando frio, vira-se para outro prato.

Manjar aristocrata saboroso

Deita-se n'agua fervendo (fóra do fogo) 200 grammas de amendoas, deixa-se um pouco e esfregão-se num panno de algodão grosso até sahir a casca. Socam-se num gral de marmore até ficar fina, juntando-se quando se sóca, de vez em quando, uma colher de agua de flor de laranja, para que a massa não seja oleosa; depois junta-se 2 litros de leite bom, bem desmanchado côa-se num panno espesso até sahir bem o succo, sendo o panno bem torcido. Agua fervendo que regule meia garrafa, 60 grammas de gelatina derretida no fogo com 400 grammas de assucar de Hamburgo (que se vende nas drogarias) bem dissolvido, mistura-se ao leite de amendoas, juntando-se lhe tambem 2 calices de Marrasquino de Zara.

Rodeia-se a fôrma com gelo, deve ser da fórma de pyramede, gelo socado e misturado com sal de cosinha. Enche-se a forma com a preparação que se fez e cobre-se com tampa propria, pondo-se em cima quantidade de gelo. Hora e meia depois tira-se da fôrma e serve-se.

Pudim paulista

12 gemmas de ovos e 6 claras, 150 grammas de farinha de trigo passado em peneira, 4 calices de vinho branco bom, 600 grammas de assucar refinado, meia noz-moscada socada ou ralada e 1 garrafa de leite. Põe-se a farinha, o assucar, a noz-moscada numa vasilha, mistura-se bem e vae-se juntando um a um os ovos, mexendo com uma colher de páu; depois junta-se o leite aos poucos e por ultimo o vinho. Unta-se a fôrma com calda forte de assucar para cosinhar em banho-Maria. Misturando-se antes de ir cosinhar para não depositar no fundo a farinha.

Gellatina

1 quarta ou 125 grammas de gellatina, 2 copos de agua, meio de vinho branco, 250 grammas de as-

sucar 2 claras d'ovos batidos, cravo, canella em páu, noz-moscada. A mistura deve estar pegajosa; experimenta-se na mão a consistencia. Depois de bem fervido põe-se meio copo d'agua, caldo de limão 1 calice, casca de dito, meio calice a um de cognac. Deita-se na fôrma depois de coado com panno de linho. Se o primeiro preparo não estiver em consistencia, pode-se juntar mais 100 grammas de gellatina.

Pode-se juntar fructas as camadas, pouco a pouco. Fructas de calda, de compota.

Electricos

Pilam-se 250 grammas de amendoas doces e deitam-se ao sol para seccarem, ou em forno brando; quando bem seccas, soca-se em gral com a mesma quantidade de assucar de Pernambuco em caroços—á proporção que estejam como farinha, passa-se em peneira e vae-se peneirando até tornar a massa leve. Então amassa-se com algumas claras, 3, por exemplo, quantidade para tornar a massa em consistencia sufficiente. Torna-se ao gral, juntando-se a raspa da casca de limão verde e soca-se muito. Isto prompto, passa-se agua nas pontas dos dedos e vae-se enrolando a massa em feitio de bólas ou meia lua, como se queira. Arrumam-se distanciados em assadeiras untadas de manteiga e forradas de papel branco, almaço; forno muito brando.

Tambem pódem ser enrolados em amendoas socadas, assucar crystalisado branco ou rosa.

Faceiros

Pellam-se 250 grammas de amendoas em agua fervendo, soca-se, junta-se-lhe então meio kilo de assucar em calda, 12 gemmas de ovos, canella e cravo em pó. Vae ao fogo em uma cassarola limpa até dar o ponto forte, que não assucare, é preciso ter cuida-

do — deita-se numa pedra marmore untada com manteiga e deixa-se esfriar. Corta-se com faca bem amollada em fatias de fórmas obliquas e finas. E' um doce muito gostoso.

Laranja do Céo

Duzia e meia de gemmas de ovos, bate-se durante hora e meia até ficar quasi branca, amarella a clara; deita-se então em canequinhas untadas de manteiga sem sal e cosinha-se no forno ou em banho Maria, tendo cuidado em não deixar entrar agua dentro. Quando seccas jogam-se dentro de uma calda fria, até ficarem transparentes, depois põe-se num prato ao sol para seccarem. O assucar da calda deve ser crystalisado, alvo.

Pudim de crême

Bate-se 7 gemmas de ovos com 400 grammas de assucar; bem batido, junta-se 2 colheres rasas (das de sopa) de manteiga, bate-se bem, addiciona-se 100 grammas de farinha de trigo peneirada, canella em pó, cravo ou baunilha só; um de leite frio e vae assar em forno quente, em fôrma untada de manteiga.

Creme de chocolate

1 garrafa de leite, 2 grammas chocolate ralado, 2 colheres cheias de mayzena, 1 gemma de ovo, 5 colheres de assucar, meia fava de baunilha. Vae ao fogo em uma cassarola, quando ficar em consistencia de mingau põe-se uma clara de ovo bem batida e continua-se a mecher, que não cosinhe muito a clara, apenas saia o cheiro de ovo crú. Deita-se então n'uma forma e deixa-se ficar frio. Tira-se para um prato e faz-se o molho seguinte para pôr á roda: meia garrafa de leite, 1 colher rasa de maysena, 3 gemmas de ovos, baunilha, adoça-se a vontade, quando este molho estiver cosido, deita-se á roda do crême de chocolate.

Prendas das Damas

Põe-se n'uma vasilha 460 grammas de assucar refinado, dentro do assucar deita-se 460 grammas de manteiga bem lavada e derretida, mexe-se bem até ficar uma massa como crême, junta-se-lhe em seguida, uma a uma, 12 gemmas de ovos, mexendo sempre; em seguida junta-se-lhe 3 decilitros de vinho branco, 100 grammas de passas sem caroço, junta-se 400 grammas de farinha de trigo peneirada aos poucos e 8 claras de ovos batidas como para suspiro. Mistura-se tudo muito bem e deita-se em forminhas untadas de manteiga e forradas de papel branco. Forno regular. A côr do bôlo deve ser mais escura que a do pão de lot.

Suspiros praticos

Para 6 claras bem batidas addiciona-se 18 colheres (das de sopa) de assucar, bate-se até formar altura. Põe-se algumas gottas de sumo de limão e casquinhas do mesmo.

Assa-se ao sol ou em forno brando, em latas forradas de papel.

Massa para castellos, cestinhas, pastilhas, peças montadas para doce.

Gomma adragante 60 grammas, lava-se e deixa-se de molho em bastante agua numa vasilha de barro, se for preciso um dia ou 24 horas: si, porém, a massa estiver molle, deita-se n'um panno e passa se pelo mesmo, torcendo-o, põe-se então dentro de um gral de marmore bem limpo; logo que a gomma esteja toda passada, junta-se-lhe polvilho passado em peneira de seda e assucar bem secco, tambem passado em peneira, isto feito em partes eguaes, de fôrma a fazer uma massa que se possa estender com o rôlo, sova-se esta massa muito bem durante 20 a 25 minutos e põe-se então sobre a mesa de marmore e junta-se o polvilho preciso para fazer uma massa consistente, mas não

quebradiça e deposita-se em uma vasilha de barro coberta com um panno humido, que não toque a massa.
Colloca-se esta massa em formas proprias em que se possa effectuar o desejado—figuras, peças, ornatos, enfeites para qualquer doce.

Pudim de laranja
para banquete

Raspa-se ou rala-se casca de duas laranjas maduras, põe-se n'uma vasilha, junta-se-lhe 400 grammas de assucar, 100 grammas de farinha de trigo peneirada, 14 gemmas de ovos, 1 litro de leite, pouco a pouco vae-se misturando com cuidado 4 claras batidas. Deve-se misturar o leite depois de estar bem misturados todos os outros emgredientes. Deixa-se descançar meia hora, cobrindo-se a vasilha com um papel. Côa-se então em um panno ralo, que passe bem estes preparos. Passa-se calda grossa por uma fôrma, que fique bem untada; quando estiver fria põe-se dentro o pudim e leva-se a cosinhar em banho-Maria, que é uma cassarola grande onde tenha agua já fervendo e que chegue a mais de meio da fórma, que deve estar tampada e com algumas brasas em cima, havendo cuidado para não queimar ou tostar, não deixando entrar dentro nem um pingo d'agua.

Molho proprio

Caldo de 3 laranjas, 3 colheres bem cheias de assucar refinado, 1 calice de cognac fino, raspa de uma laranja madura—mexe-se tudo, deixa-se descançar duas horas, côa-se n'um guardanapo e em seguida póde-se servir com o pudim.
E' delicioso.

Crême gelado de baunilha

Põe-se n'uma panella limpa 1 litro de leite, 125 grammas de assucar refinado, 1 colher de farinha de arroz, 6 gemmas de ovos, baunilha; mexe-se continua-

mente, tendo cuidado em fazer a mistura pouco a pouco; leva-se a cosinhar em fogo brando até levantar fervura: então despeja-se em uma terrina e deixa-se esfriar, depois junta-se-lhe 8 claras de ovos bem batidas, mistura-se tudo muito bem e deita-se n'uma sorveteira, rodeia-se com gelo misturado com sal grosso e faz-se girar a sorveteira. Quando principie a congelar mexe-se com uma colher de páu até que todo elle esteja gelado, sem comtudo estar duro: então colloca-se na fórma (formando pyramide) e põe-se sobre um prato, quando gelado—servindo-se immediatamente, antes que o contacto do ar faça derreter a superficie do crême.

Modo de tirar da fôrma:

Mergulha-se a forma n'uma vasilha d'agua quente durante um segundo, e então é que se vira o crême para o prato.

Crême de amendoas

Para Sobremeza

250 grammas de amendoas doces; pellam-se n'agua fervendo, sócam-se n'um gral de marmore até ficar uma massa fina, juntando de quando em quando uma colher de agua de flor de laranja; quando prompto junta-se meio kilo de assucar refinado, meia garrafa de leite fresco, 60 grammas de farinha de trigo. Faz-se cosinhar em fogo brando, mexendo com uma colher de páu até ferver, depois tira-se da cassarola e deixa-se esfriar. Emprega-se até para encher massa.

Fluminense

18 gemmas d'ovos, meio kilo de assucar refinado, 1 colher de manteiga. Faz-se uma calda em ponto de pasta, depois de fria junta-se os ovos, e a manteiga. A forma deve ser untada de manteiga ou calda grossa. Forno quente ou banho-Maria.

Pudim saboroso e delicado.

Pudim-Delicia

2 garrafas de leite — deixa-se ferver até reduzir á metade; depois de frio, junta-se assucar, quanto adoce, 10 a 12 gemmas de ovos, meia fava de baunilha. Forno quente ou banho-Maria. Fôrma untada com manteiga.

Bons-Boccados

Meio kilo de assucar: faz-se uma calda grossa em ponto de pasta — depois de prompta deixa-se esfriar, mexe-se com um prato raso de queijo ralado, que seja secco (queijo fresco não serve), 2 colheres de manteiga: deixa-se esfriar, depois junte-se 12 gemmas de ovos, 4 claras batidas e passa-se por uma peneira para não ficar bagaço do queijo. Vae ao forno em forminhas untadas com manteiga ou chicaras pequenas, ao meio.

Bahianinhas

18 gemmas de ovos, meio kilo de assucar refinado, 2 colheres de manteiga, (derretida), 1 côco ralado— mexe-se bem e deixa-se descançar 20 minutos. Assa-se em tigellas de louça, untadas de manteiga. Forno regular.

Republicanos

Põe-se n'uma vasilha 300 grammas de fubá de arroz, peneirado, 100 grammas de manteiga, 4 grammas de baunilha ralada ou pizada, 1 calix de kirsch — mexe-se tudo bem com colher de páu durante 6 minutos. Bate-se com um garfo em vasilha separada 12 gemmas de ovos, 460 grammas de assucar até ficarem bem encorpadas; estando assim, junta-se á outra massa e mistura-se bem. Untam-se bem as fôrmas com manteiga forradas de papel branco, enche-se pouco mais de meio com esta massa e cosinham-se em forno regular.

Plum-puding

Sóca-se n'um gral de marmore meio kilo de gordura de rim de boi ou carneiro com 120 grammas de fari-

nha de trigo, 300 grammas de passas, 1 calix de cognac, 2 calices de vinho branco, a raspa da casca de um limão, 200 grammas de assucar refinado, uma pitada de sal fino e 4 ovos, tudo bem sócado, junta-se-lhe pouco a pouco leite sufficiente para fazer a massa um pouco molle. Deita-se então em fôrma de pão de lot bem untada com manteiga e cosinha-se em forno regular, por espaço de 2 horas.

Molho proprio para o Plum-Puding

Põe-se numa cassarola 60 grammas de assucar, 10 grammas de farinha de trigo, 120 grammas de manteiga lavada, um pouco de raspa da casca de limão, mexe-se muito bem com uma colher de páu e junta-se meio copo de vinho Madeira. Em seguida vae ao fogo e assim que ferver deita-se n'uma molheira para servir com o Plum Puding.

Sertanejos

Põe-se n'uma vasilha 360 grammas de fubá de arroz peneirado, 200 grammas de assucar refinado, 120 grammas de manteiga, 100 grammas de chocolate em pó, 6 gemmas de ovos (uma a uma.) Mexe-se bem a massa com uma colher de páu durante 5 minutos. Cosinha-se em fórmas untadas de manteiga e forradas com folha de bananeira. Forno regular.

Massa propria para forrar formas

Passa-se n'uma peneira, em cima d'uma mesa, 250 grammas de farinha de trigo e amassa-se com agua morna e sal, manteiga e 2 ovos. Amassa-se bem e polvilha-se a mesa com farinha e estende-se a massa, que fique da grossura de um vintem. E' preciso que esta massa fique um pouco molle para se poder estender com facilidade. Esta massa tambem serve para fazer tortas de fructas, doces ou de gallinha.

Créme arabesco de forma

Põe-se n'uma vasilha 460 grammas de assucar refinado e 12 gemmas de ovos, bate-se muito, junta-se então 2 claras batidas, bate-se; em seguida 1 litro de leite aos poucos, 200 grammas de farinha de trigo, baunilha ou raspa de limão ou agua de flor, conforme o paladar.

Forram-se as forminhas lisas com a massa propia, enchem-se quasi com este liquido. Cosinha-se em forno regular durante quinze a vinte minutos.

Prasenteiros

240 grammas de amendoas doces, pelladas, 240 grammas de assucar de Pernambuco em torrões, sóca-se muito bem em gral de marmore e passa-se n'uma peneira de arame, deita-se outra vez no gral e junta-se-lhe 4 ovos, 180 grammas de manteiga, 2 calices de cognac mistura-se tudo e torna-se a socar durante 3 minutos. Unta-se com manteiga as fôrmas forram-se com massa, propria e enche-se com esta massa. Forno regular.

Depois de promptas, ao sahir do forno, põe-se em cima marmelada ou amendoas picadas.

Bombas de cacau

Põe-se n'uma cassarola 1 litro de leite, 150 grammas de manteiga boa, e vae ao fogo; quando ferver junta-se-lhe pouco a pouco farinha de trigo peneirada, mexendo ligeiramente com colher de páu até ficar massa consistente, que se despegue do fundo da panella—cosinha-se bem a farinha, tira-se do fogo e põe-se n'uma vásilha para esfriar. Depois de fria, defaze-se a massa com ovos até ficar de consistencia regular, amollecer, bem lisa, mas que não esparrame.

Modo de collocar na assadeira:

Põe-se n'um panno grosso, com um pequeno corte no centro, um pouco de massa e expreme-se na as-

sadeira, em fórma de rolos, do tamanho de um palito ou bólas. A assadeira deve estar untada de manteiga lavada e polvilhada de trigo, levemente. Pintam-se com gemmas de ovos, com uma penna de gallinha e assa-se em forno regular. Depois de cosidos e frios abra-se ao meio, o quanto preciso para collocar dentro o recheio de crême de baunilha já preparado e em cima deita-se o preparo de chocolate.

Ornamento

125 grammas de chocolate em pó, ralado, 100 grammas de assucar refinado, 1 clara de ovo; se bate muito bem até ficar bem lisa a massa. Deita-se nos doces, um a um, quantidade sufficiente para cobrir a capa e leva-se um instante ao forno para seccar.

Roscas de crême

8 ovos, bate-se as gemmas bem batidas com 6 colheres (das de sopa) de assucar, bate-se as 6 claras como para suspiro e junta-se as gemmas, bate-se junto até formar uma massa quasi branca; deita-se então 6 colheres cheias (de sopa) de farinha de trigo peneirada, e vae ao forno, tendo-se já preparada a assadeira untada de manteiga e forrada de papel branco. Forno quente, logo que esteja assado, de côr amarello claro, tira-se e deixa-sa esfriar um pouco, e enrola-se com crême proprio, marmelada ou goiabada desmanchada em vinho branco.

Creme proprio

Põe-se n'uma cassarola 2 copos de leite, 3 colhereres de maysena, um pouco de manteiga, 2 gemmas de ovos, assucar quanto adoce; vae ao fogo; depois de estar bem desmanchado, cosinha-se, mexendo sempre até formar um mingau, põe-se agua de flor, baunilha ou canella. Se fôr de chocolate, é feito como para as «Bombas de cacau» o enfeite. Depois de en-

rolado o pão de lot, põe-se um instante no forno para seccar; apenas frio, corta-se em rodellas com uma faca bem amollada.

Creme ideal

Façam-se ferver 3 copos de leite com meia fava de baunilha, e assucar á vontade — tira-se do fogo e se deixa esfriar. Então dissolve-se no leite 3 colheres de maysena, leve-se ao fogo até cosinhar bem, desce-se do fogo até esfriar. Emquanto isso, bate-se 3 claras de ovos firmes como para suspiro e junte-se ao crême mistura-se muito bem, e leve-se ligeiramente ao fogo afim de cosinhar as claras. Estando assim prompto, deite-se na fôrma e quando frio vire-se para um prato.

Faz-se uma gemmada com as tres gemmas, leite e assucar aromatisado com baunilha e derrama-se sobre o crême e serve-se frio.

Doce de leite

500 grammas de assucar em ponto de pasta, 4 colheres de leite, 3 colheres de manteiga, 12 gemmas de ovos — vai ao fogo para engrossar, deite-se agua de flor, toma-se o ponto de cocada, deite-se n'uma pedra marmore e corta-se em fatias, ou se põe tambem ás colheres. Antes de se pôr na pedra se deve deixar esfriar um pouco.

Creme do Palacio
(para cerimonia)

2 garrafas de leite, uma fava de baunilha; depois de fervido e frio junta-se 12 gemmas de ovos batidos e tempera-se de assucar; deita-se uma colherzinha de trigo. Passa-se n'um guardanapo de linho raso. Enche-se as canequinhas de crême e põe-se em um banho Maria e um texto com brasas em cima. Se experimenta com um palito; quando estiver enchuto, está bom.

Canudos de Amendoas

Meio kilo de farinha de trigo peneirada; junte-se a farinha em monte, e no centro se faz uma cóva, onde deita 250 grammas de assucar refinado, 250 grammas de manteiga lavada, 250 grammas de amendoas pelladas e picadas bem miudas, 2 ovos inteiros e 1 decilitro de cognac; desmancha-se primeiro estes preparos com uma colher e depois põe-se na farinha se amassando tudo até ficar uma massa consistente porém molle de enrolar. Corta-se em rolinhos da grossura de um dedo e tamanho de um palito: passa-se em gemmas de ovos no assucar crystalisado e se acondicionam em latas bem limpas, distanciados. Forno regular.

Brasileiros

Põe-se em um tacho meio kilo de coco ralado, 620 grammas de assucar refinado em ponto de calda que forme pasta: vai ao fogo com o coco, cosinhe, mexendo sempre para não queimar, até ficar enxuto e apparecer o fundo do taxo; tira-se então do fogo e se deixa esfriar para não talhar os ovos, 5 gemmas de ovos e uma clara bem batida, mistura-se e torna a ir ao fogo brando. Se deixa até ficar enxuto. Tira-se do fogo até que esfrie. Põe-se em assadeiras polvilhadas com farinha de trigo aos poucos, em forma de pyramide, se endireitando para que se tornem pontudas. Forno brando.

Fios de ovos

Se faz uma calda grossa em ponto de fio, estando sempre fervendo, passa-se n'um guardanapo as gemmas e vai-se expremendo e virando para que fiquem compridos os fios, pouco a pouco, não tudo de uma vez; quando cozido deita-se um pouco de agua fria na calda, para se poder tirar de cada vez os fios, deitando-se n'uma peneira molhada: depois se acondiciona no prato em ordem. Um ovo de pato para cada duzia dos de gallinha, excluindo as claras.

Mãe Benta

250 grammas de pó de arroz, 250 grammas de assucar, 250 grammas de manteiga De Magny, 7 gemmas de ovos em clara fina, herva doce ou agua de flor. Bate-se muito os ovos e o assucar, depois junta-se a manteiga, a farinha e côco ralado e se torna a bater até saltar, unta-se forminhas com manteiga, forradas de papel branco e vai ao forno para assar.

Bolo Inglez Verdadeiro

Peza-se 12 ovos, e pelo pezo igual a mesma quantidade de assucar, idem de farinha de trigo peneirada, idem de manteiga.

Bate-se muito as gemmas e o assucar, se faz o mesmo com as claras á parte, junta-se as gemmas e se torna a bater até ficar uma massa quasi branca. Em seguida se junta a manteiga, a farinha e passas —bate-se muito e por ultimo 1 calix de cognac.

Forno bem quente.

Bolo Amelia

250 grammas de amendoas descascadas e pelladas, 100 grammas de assucar, 100 grammas de manteiga, 50 grammas de farinha de arroz e 6 ovos inteiros.

Sóca-se as amendoas com um pouco d'agua até ficar uma massa fina.

Bate-se os ovos até ficar uma massa quasi branca, junte-se a manteiga, batendo sempre e em seguida a massa de amendoas, bate-se e junta-se a farinha de arroz. Se forra a forma de papel branco, tendo antes untado de manteiga; quando sahir do forno, se risca o bolo em xadrez e se põe amendoas picadas nas riscas.

Pão de Loth de Araruta

12 ovos e 250 grammas de assucar.

Bate-se muito as gemmas e o assucar, e as claras separadamente. Se juntam as claras, as gemmas e o

assucar e se torna a bater até ficar quasi branca a massa. Então se junta 150 grammas de araruta e 100 ditas de farinha de trigo, sendo ambas peneiradas juntamente. A fôrma deve estar preparada com antecedencia, untada de manteiga e forrada de papel branco.

Cobre-se o pão de loth depois de prompto com o seguinte preparo:

Mexe-se n'uma tigella 250 grammas de assucar com 2 ou 3 claras de ovos e umas gottas de caldo de limão durante uns 15 minutos, cobrindo-se com um panno humido, emquanto espera que o pão de loth esteja prompto.

Dama Portugueza

Bolo Fino

Bate-se 12 gemmas de ovos com 460 grammas de assucar refinado. bate-se as claras á parte como para suspiros e se junta as gemmas ao assucar e torna-se a bater até ficar uma massa quasi branca; então se mistura farinha de trigo peneirada 500 grammas, misturando com cuidado e em seguida 100 grammas de manteiga derretida Demagny ou Petersen. Forram-se as formas de manteiga, passa-se farinha de trigo e se enche da massa e vão ao forno, que deve ser regular.

Bolo Baiano

12 ovos, se bate como para pão de loth; depois de bem batido junta-se 400 grammas de assucar refinado bem batido, 400 grammas de farinha de trigo, 400 ditas de manteiga e 1 coco ralado, bate-se bem até saltar. Então se põe em formas pequenas ou grandes untadas de manteiga e forradas de papel branco.

Forno bem quente.

Pão de Loth fino

Deita-se numa vasilia 18 gemmas de ovos, 450 grammas de assucar refinado alvo, se bate muito bem até que fique uma massa encorpada, se junta então a

massa 230 grammas de farinha de trigo e 230 grammas de araruta peneiradas juntas com cuidado, vae-se misturando a massa, em seguida 100 grammas de manteiga derretida, 12 claras de ovos bem batidas. Estando tudo bem misturado se forram as latas com papel branco e se despejar dentro a massa por igual. Quando prompto, se deixa esfriar para tirar da fôrma.

Para servir com chocolate.

Pão de Loth commum

Bate-se numa vasilha 12 ovos com 230 grammas de assucar muito bem batido, até ficar uma massa consistente, quasi branca, depois junta-se com cuidado 230 grammas de farinha de trigo peneirada, se mistura com uma colher de páu, mas não se bate. Forma untada de manteiga e forrada de papel branco.

Bolos de Amor

4 ovos e 10 colheres de assucar, bate-se bem, 3 colheres de manteiga lavada, 10 colheres de araruta, mistura-se bem. Deita-se em forminhas untadas de manteiga.

Forno regular.

Saudades Ternas

Meio kilo de polvilho peneirado, secco, meio kilo de assucar, um pouco de sal, 4 gemmas de ovos e 3 colheres de manteiga.

Amassa-se bem e se faz os biscoitos do feitio que se quizer.

Mariquinhas

Bate-se 12 gemmas de ovos e 550 grammas de assucar refinado muito bem batido, se junta as claras já batidas (como para suspiros), se bate mais e se junta 600 grammas de farinha de trigo peneirada com cuidado. Preparam-se assadeiras forradas com manteiga e polvilhadas de trigo com uma peneira, que não

passe de uma camada leve, para evitar o transbordo da massa. Se põe um pouco de massa n'um sacco de algodão branco, pequeno, cortado no fundo, do tamanho de um O, para se expremer em rodas sobre a assadeira, do tamanho de um vintem devem ficar depois de assadas, se calculando pouco mais ou menos a quantidade de massa crúa que se deve arranjar nas assadeiras.

Para Enfeitar bólos, Doces

Bate-se n'uma tigella ou prato fundo 2 claras de ovos, junta-se-lhes alguns pingos de caldo de limão em 125 grammas de assucar refinado e se bate junto as claras até formar uma massa firme.

Bolos Prateados

Para Almoço

7 claras de ovos, 200 grammas de assucar, 150 grammas de manteiga derretida, 150 grammas de fubá ou pó de arroz passado em peneira, herva doce.

Forno quente.

Biscoitos para Chá

1 kilo de farinha de trigo, meio kilo de assucar refinado, 200 grammas de manteiga derretida, a raspa da casca de um limão. Passa-se a farinha de trigo n'uma peneira e se faz um monte, no centro se faz uma cóva e se põe dentro o assucar, a manteiga e a raspa de limão, 2 ou 3 ovos (quantos sejam precisos), 10 grammas de carbonato de amoniaco em pó. Mexe-se com uma colher até misturar tudo e se amassa pouco a pouco com ovos se faltar, até que fique uma massa de consistencia regular; se faz uma bóla e depois, quando as assadeiras estiverem untadas com manteiga e polvilhadas de trigo, se faz os biscoitos a mão, ou tira-se com formas proprias.

Antigos Tareeos

10 ovos, 3 chicaras de assucar, bate-se bem, 4 chicaras de farinha de trigo peneirada, se mistura a farinha, mas não se bate. Deita-se ás colherinhas de espaço em espaço em assadeiras forradas de farinha de trigo — primeira camada, fubá, segunda.

Biscoito Doce

Põe-se cangica de molho durante 8 dias, quantidade sufficiente que depois de sócado dê 4 pratos.

4 pratos de farinha de milho, 1 de raspa de mandioca, 6 ovos, 2 libras de banha derretida morna, 2 libras de assucar refinado, cravo, canella, herva doce.

Faz-se os biscoitos e se assa.

Biscoito de Polvilho e Cará

1 prato de cará cosido, 3 pratos de polvilho azedo, 6 ovos (sendo 3 sem clara, 1 pires de banha; se amassa com leite e sal.

Forno brando.

Biscoito de polvilho

3 pratos de polvilho passado em peneira, 125 grammas de manteiga, 230 de banha derretida, sal fino, 10 ovos (5 sem claras), bem batidos, amassa-se com leite quente, que escalde a massa — até ficar em ponto de fazer os biscoitos.

Forno esperto. Cuidado, e não tire logo.

Biscoito doce

460 grammas de farinha, de trigo, 460 ditas de farinha de araruta, 1 colher cheia de manteiga, 230 grammas de assucar feito em calda grossa, 5 ovos, canella e cravo em pó: se amassa com um pouco de salmoura. Abre-se o folhado e se corta os biscoitos da fórma que se queira.

A massa deve ficar um pouco dura não pegar.

Bolachinhas de fubá

4 pratos de fubá peneirado, 1 dito de raspa de mandioca em pó, 1 dito de rosca socada (pó) 1 duzia de ovos batidos, 1 litro de leite, assucar e manteiga, herva doce e noz-moscada. Se faz uma e se extende com o rôlo sobre a mesa, apromptam-se os biscoitos e se levam a assar em assadeiras em forno brando.

Biscoito-sereia

1 prato de araruta, 1 pires de polvilho, 1 dito de trigo, 1 dito cheio de assucar, 2 colheres de manteiga, 5 ovos, 2 claras—se amassa com leite. Sóva-se bem e bem e se faz os biscoitos do formato de um S.

Rosquinhas

2 chicaras de polvilho ou araruta, 1 chicara de trigo, 1 dita de gordura, 1 dita de assucar, 1 colher de manteiga, 6 ovos (3 sem clara); se ficar duro, um pouco de salmoura. Sóva-se muito até a massa ficar macia e leve. Faz-se as rosquinhas e se põe nas assadeiras. Forno brando.

Sequilho-fortuna

1 libra de assucar, 6 ovos; bate-se até desfazer o assucar, um pouco de manteiga, cravo e canella em pó; então se vai engrossando com polvilho passado em peneira e amassando até ficar em ponto de se enrolar; depois se põe em assadeira untada de manteiga ou gordura.

Forno quente, regular. Deve-se sovar bem a massa antes de se enrolar.

Bôlo de mandioca puba saboroso

Tiram-se as cascas de 4 ou 5 mandiocas e se põem de molho em bastante agua, mudando-a todos os dias, durante 6 dias. Passa-se a mandioca em uma peneira fina 3 vezes seguidas, põe-se em um panno tapado torcendo, de modo que fique bem secca.

Junta-se 1 kilo de farinha de mandioca peneirada secca, 700 grammas de assucar refinado, 400 ditas de manteiga lavada, o leite de um côco ralado e agua de flor de laranja. Mexe-se o assucar e a manteiga até ficar um crême, se junta a mandioca se mexe de pressa até alisar a mesma. Depois se pouco a pouco os ovos e por ultimo o leite de côco. Os ovos devem ser 10. Untem-se formas com manteiga, se forram de papel e lavam-se no forno.

Bolos de Arroz

2 pratos de pó de arroz, 450 grammas de assucar refinado em calda, 200 ditas de manteiga lavada, 1 vintem de fermento, 1 prato de cará, sal em agua morna. A calda deve ser morna.

Amassa-se de vespera para assar no dia seguinte. Forma untada de manteiga. Forno quente.

Biscoito-Flor

Meio kilo de assucar refinado, meio dito de farinha de trigo, 120 grammas de manteiga, oitos gemmas de ovos. Sóva-se ou se amassa até ficar bem macia, abre-se um folhado grosso e tira-se com carretilha da fórma que se quizer dar. Untam-se as assadeiras.

Forno quente.

Bolos de soda

Farinha de trigo peneirada 750 grammas, assucar 300 ditas, manteiga 111 ditas, 6 ovos e uma garrafa de leite.

De tudo isto se faz uma mistura, que fique sem caroços e se junta canella, raspa de limão verde, 15 grammas de cremor de tartaro, 8 ditas de bicarbonato de sóda e misture bem. Põe-se em forninhas untada de manteiga ou gordura.

Forno bem quente.

Broas de Milho

6 pires de farinha de milho torrada, 6 ditos de polvilho peneirada, bom, 14 ovos, meio kilo de banha fresca derretida, 2 colheres de manteiga. Escalda-se a farinha com leite fervido até encaroçar, fóra do fogo, deixa-se esfriar a massa e depois se junta ás outras misturas.

Forno muito quente.

Biscoito-«Premio»

Meia libra de araruta, meia libra de pó de arroz, meia libra de assucar refinado, meia quarta de farinha de trigo, meia quarta de manteiga, e gemmas de ovos 2 claras, herva doce.

Bate-se os ovos, junta-se o pó de arroz, a araruta e a manteiga, mexendo sempre, e por ultimo o assucar e farinha de trigo.

Se a massa ficar dura, põe-se mais ovos. Sóva-se bem. Faz-se do feitio de umas cobrinhas.

Forno regularmente brando.

Biscoito Palma

10 gemmas de ovos, tres quartos de libra de assucar n'uma terrina, peneira-se as farinhas n'uma vasilha e derrama-se os ovos em cima e sova-se até ficar bem ligada a massa, corta-se em pedaços com barbante e vae-se fazendo os sequilhos em forma de palmas, folhas, flores, etc.

Untam-se a assadeira com manteiga e assa-se em forno regular.

Bolachinha Mimosa

1 kilo de farinha de trigo, meio kilo de assucar crú, 23 grammas de carbonato de ammonia, 6 ovos. Mistura-se a farinha com o assucar e os ovos, móe-se o carbonato, põe-se em cima dos ovos, move-se bem

e põe-se gordura pouco a pouco. Sova-se bem e põe-se na assadeira, corta-se com calice ou chicara, a massa quando estendida. Forno quente.

Sequilhos « Sinha »

Uma quarta de manteiga, derrete-se n'uma frigideira e junta-se-lhe meia libra de assucar, junta-se em seguida 6 ovos, metade com clara, despeja n'uma gamella ou tigella, caldo de dois limões, libra e meia de farinha de trigo. Abre-se um folhado grosso e tira-se com formas os biscoitos. Leva canella e cravo em pó. A assadeira untada com manteiga.

Pão do Nórte

1 kilo de farinha de trigo, uma duzia de ovos, bate-se as claras separadas, 2 colheres de manteiga, 1 chicara de gordura, 1 pires de fermento, 1 copo de leite, 1 pires cheio de assucar, amassa-se bem até despegar da gamella, põe-se na forma e quando está crescido vae ao forno que deve ser bem quente.

Pão de Cerveja ou de ovos

3 kilos de farinha de trigo, tira-se meio kilo para fazer o fermento, e junta-se a uma chicara de fermento de cerveja, 6 ovos, leite quanto preciso, meia libra de gordura. Forno quente.

Pão « Paiz »

Tome-se meio kilo de farinha de trigo. Para fermentar junte-se 4 colheres de fermento de cerveja, amassa-se com agua morna de modo que a massa não fique molle. No dia seguinte junte-se ao fermento 1 kilo e meio de farinha de trigo peneirada, mais 4 colheres de cerveja e outras tantas de banha fresca derretida. Deite-se agua morna e sal, devendo a massa ficar consistente, deixe-se crescer por meia hora na

mesma vasilha, deite-se em formas untadas de manteiga e assa-se em forno regular.

Pão Rioche

Meio kilo de farinha de trigo peneirada, 115 grammas de assucar refinado, 135 grammas de manteiga, 4 ovos, 2 decilitros de leite e 1 gramma de canella em pó.

Põe-se a farinha n'uma meza, faz-se-lhe no centro uma cova em que se deitão todos os preparos, misturando-se tudo pouco á pouco, e logo que tudo esteja em massa junta-se-lhe o *crescente* ou fermento, tendo o cuidado de o espalhar por toda massa ; sem comtudo a trabalhar demasiado. Esta massa põe-se em um alguidar bem polvilhado de farinha, dobre-se com um panno branco e deixa-se descançar em um lugar quente durante 6 horas. Findo este tempo, achata-se a massa a qual deve estar levantada e repete-se esta operação mais duas vezes com o intervallo necessario para esta massa tornar levantar. Depois tira-se do alguidar, põe-se sobre a meza e faz-se uns pãesinhos redondos que se pintão por cima com gemma d'ovo, colloca-se em cima uma cabecinha da mesma massa que tambem se pinta. Arrumão-se em assadeiras untadas de manteiga e polvilhadas, e cosinha-se immediatamente em forno quente.

Crescente ou Fermento

Para pães, biscoitos, etc.

A 125 grammas de farinha de trigo peneirada, junta-se 20 grammas de bom fermento de cerveja e desfáz-se com meio copo d'agua morna, devendo esta massa ficar um pouco molle, deita-se depois n'um alguidar ou tigella grande e põe-se a levedar á porta da estufa até que o crescente tenha attingido ao triplo do seu volume primitivo. Deve se ter muito cuidado em observar o momento que o crescente fica prompto para

servir. Se tiver fermento demasiado o crescente dará a massa um gosto ruim; e se deixarem crescer mais não levederá a massa.

Pão Folhado

Amassa-se 460 grammas de farinha de trigo, peneirada, com um pouco de fermento, no dia seguinte deita-se 3 libras de farinha de trigo, 12 ovos bem batidos, 4 colheres de manteiga, 4 colheres de banha fresca 1 pires bem cheio de assucar, meia chicara de leite com sal. A massa deve ficar como pão doce. O forno regular, para assar devagar.

Pão Doce

1 libra de farinha de trigo, fáz-se o fermento e no dia seguinte junta-se o mesmo a 3 libras de farinha de trigo, peneirada. Deve ser no outro dia, de manhãn, cêdo, ao se juntar o fermento á farinha, põe um tanto, o sufficiente para borrifar, de agua morna com sal, amassa-se, põe-se 4 ovos, 1 quarto de banha fresca, cravo e canella em pó, herva doce, meia libra de assucar refinado e depois de tudo misturado e amassado, sova-se muito, e sova-se os pãesinhos um á um, faz-se em feitio de rosca trançada; é preciso que a massa não fique dura, abafa-se bem até ficarem bem leves e crescidos. Vae ao forno em assadeiras untadas de gordura e forradas de folhas de bananeira.

Biscoito ou Sequilho Fino

6 ovos, 4 sem clara, bate-se como para pão de loth com 250 grammas de assucar, bem batido junta-se araruta aos poucos, e uma colher de manteiga, até formar massa de enrolar, então deve pôr os biscoitos na assadeira untada de manteiga e polvilhada de trigo; a massa é muito seccante; convem por no forno os biscoitos quando promptos.

Rosquinha Real

9 ovos, 1 e meia libra de farinha de trigo, peneirada, que bate-se bem batidos os ovos, e junta-se a farinha de trigo, põe-se um pouco de fermento, mistura-se bem até desmanchar, um pouco de sal moido quanto seja sufficiente; uma colher de manteiga, bem misturado tudo e vae se dividindo a farinha, a massa em pedaços, sova-se e vae se fazendo as rosquinha e collocando n'uma meza forrada com uma toalha e deixa-se as rosquinhas para crescer, durante 2 horas. Então, atira-se as rosquinhas n'agua fervendo n'um tacho, vão ao fundo, e logo que cheguem á tona d'agua estão promptas, põe-se n'uma peneira para escorrer e depois arrumão-se em assadeiras e vão ao forno, que não deve ser muito quente, e deixa-se no forno brando até abiscoitar.

Biscoito de Milho, Doce

2 pratos de fubá de milho, passado em peneira bem fina, 1 prato de polvilho, coado, sal, 1 prato de gordura, raso, herva-doce, 9 ovos, 5 sem clara assucar refinado coado, quanto adoce, sovada a massa vão os biscoitos ao forno quente em assadeira polvilhada de trigo ou fubá. Deve-se deixar os biscoitos prompto algum tempo no forno para seccarem.

Doces

Espera marido ou ovos queimados

E' um doce que se faz á ultima hora do jantar e o mais prompto.

Põe-se ao fogo uma cassarola ou tachinho com meio kilo de assucar e uma chicara grande, d'agua, deixa-se formar uma calda grossa em ponto de pasta, deita-se dentro canella e cravo, e fervendo põe-se-lhe as 6 gemmas d'ovos e claras bem batidas, junto, misturado, deita-se na calda, e não se meche logo, deixa-se ferver e vae-se virando com a colher até dar ponto que é quando está secco e põe-se no prato.

Doce de Mamão verde

Rala-se os mamões verdes, e deita-se a quantidade de um prato dentro d'agua fervendo e espreme-se; deita-se-lhe um prato bem cheio de assucar crystallisado com um pouco d'agua e vae ao fogo até dar ponto, apparecer o fundo do tacho que está prompto ; rolam-se nas mãos em fôrma de bola e passa-se no assucar crystallisado. Quando sahir do fogo deixa-se esfriar para poder fazer as bolas, e deixe-se temperar com cravo e canella em páu quando se leva ao fogo para dar o ponto.

Doces ligeiros

Espumas fluctuantes

Bate-se 4 claras d'ovos bem batidas como para suspiro, até formar consistencia de um monte por exemplo; põe-se n'uma cassarola bem limpa ao fogo 1 garrafa de leite adocicado á vontade e com casquinha de limão verde ou baunilha, conforme o paladar; quando estiver fervendo o leite, deita-se-lhe dentro pelotas da clara, e com uma espumadeira vira-se de um lado para outro e vae-se tirando e collocando uma a uma em um prato ou campoteira; depois, deixa-se esfriar um pouco o leite e desmancha-se dentro 4 gemmas d'ovos e leva-se ao fogo para engrossar; fogo brando, tendo-se o cuidado de não deixar talhar e depois derrama-se sobre as claras para servir frio.

A Praticante

Bate-se 3 claras, como para suspiro e junta-se as gemmas, 6 colheres de assucar, 4 de farinha de trigo, meia garrafa de leite, canella e cravo. Põe-se ao fogo uma frigideira com gordura, bem quente; deite-se dentro o doce e vae assar ao forno. Quando sahir do forno deita-se-lhe uma colher de manteiga e 1 calice de cognac.

Cocadas ao sol, ou forno brando, quasi frio

Rala-se um côco, com limpeza, bem alvo e mistura-se-o á 250 grammas de assucar crystallisado, tendo o cuidado de pôr o assucar, de menos; amassando com vagar o côco ao assucar, para que se possa fazer as cocadas sem esborrachar. Se o dia está bonito, põe-se ao sol para seccar; costuma-se pôr alguns pingos de limão no assucar. Tambem se põe estas cocadas em obreia branca.

Dama Mimosa

Rala-se um côco e deita-se-lhe 100 grammas de assucar crystallisado, 3 gemmas d'ovos, meia colher de manteiga, que seja derretida e formam-se bolas em fórma de pyramide, tendo-se forrado a assadeira com trigo peneirado; depois de untada, o trigo é só uma camada leve, arrumam-se distanciadas umas das outras e vão assar n'um momento em forno forte.

A massa deve levar cravo em pó e canella em pó. Não se deixa senão amarella.

Flor de Algodão

Deita-se ao fogo um tacho e 1 e meio kilo de assucar crystallisado e agua sufficiente para formar uma calda em ponto de fio, deita-se dentro cravo e canella em páu e quando a calda estiver prompta retira-se de dentro o cravo e cannella.

Separa-se 2 duzias de gemmas das claras, deixando-se junto as gemmas algumas claras finas, as do fundo do ovo, junta-se tambem duas gemmas de ovos de pato; quando a calda estiver fervendo, vae-se-lhe deitando ou entornando meia chicara (das de café) do ovo dentro e deixa-se cosinhar; cosida tira-se com uma espumadeira para uma peneira molhada. A calda deve estar de uma fervura forte e espumosa para se poder começar a fazer as peças do dôce; ao retirar cada uma de dentro da calda é preciso no momento deitar um

pouco d'agua para não quebrar em pedaços a massa do ovo.

Quando na peneira, enrola-se uma a uma com doce de côco dentro, em ponto forte, que não alastre e enroladas colloca-se no prato com graça. Quando se puzer na calda, note-se bem, se o tacho fôr largo põe-se uma separada da outra pela distancia para não se pegarem nem se envolverem.

Magdalenas

250 grammas de assucar, 200 de manteiga, 250 grammas de farinha de trigo peneirada, 8 ovos, raspa de limão verde.

Deite-se os ovos e assucar n'uma cassarola, bate-se e leva-se ao fogo brando sem cessar de bater. Estando consistente retira-se do fogo e continua-se a bater até esfriar, juntando-se então a raspa de limão. Depois mistura-se lentamente a farinha com uma espumadeira e em seguida a manteiga fervendo, deita-se a massa em uma assadeira untada e forrada com papel; espalham-se amendoas picadas e assucar bastante, borrifando por cima com agua. Cosinha-se em forno regular; depois de frio, corta-se em fatias.

Creme Tufão

6 ovos, meia garrafa de leite, uma colher de farinha de trigo, assucar quanto adoce; põe-se, cravo e canella ou outro qualquer tempero como casca de limão, etc., e deita-se n'uma tigella ou prato fundo e vae ao forno assar, ou em banho-maria com um texto de brasas em cima. Quando prompto, frio arranja-se-lhe em cima uma camada de um crême de chocolate frio.

Sonho de Amendoas

Pesam-se meio kilo de amendoas doces descascadas soca-se em gral de marmore com uma clara d'ovo, junta-se-lhe pouco a pouco meio kilo de assucar refinado

e a raspa da casca de limão, mistura-se em um alguidar com 50 grammas de familia de trigo peneirada. Mexe-se com 1 colher de páu, amollecendo-se com claras d'ovos. Cosinna-se em forno regular; formas untadas pequenas.

Ambrosia

Bate-se 6 claras d'ovos como para suspiro, junta-se-lhe as gemmas, bate-se um pouco e junta-se canella ou agua de flor, pouco.

Faz-se uma calda de meio kilo de assucar e uma chicara (de chá) de agua e quando estiver grossa, derrama-se o leite e ovos dentro; não se mexe se não quando se verificar que está secando.

Casadinha

400 grammas de assucar, 400 grammas de farinha de trigo, 8 gemmas e 11 ovos inteiros, um pouco de essencia de limão.

Deita-se o assucar e os ovos n'uma cassarola, batendo-se com um garfo ou vassoura de arame. Põe-se depois ao fogo lindo, continuando-se a bater até ficar bem consistente. Chegado a este ponto retira se do fogo.

Manues Bahianos

12 ovos, 400 grammas de assucar, bate-se bem e junte-se 200 grammas de farinha de trigo, 1 prato raso de queijo ralado, canella em pó, uma colherinha.

Vae ao forno bem quente.

Sopa de Marmello

12 marmellos limpos e descascados, agua sufficiente, assucar quanto adoce, 1 colherinha de manteiga, 4 fatias de pão; cravo e canella em páu, põe-se queijo em pedacinhos ou ameixas pretas de lata.

Pudim Siciliano

Bate-se 6 gemmas d'ovos, bate-se bem com 400 grammas de assucar, em seguida põe-se 100 grammas de manteiga 1 pires de queijo ralado, 4 colheres de farinha de trigo, meio copo de leite, cravo em pó, uma pitada de canella em pó. Meche-se tudo bem e assa-se em forma untada de manteiga.

Biscoutinhos de Alice

400 grammas de fubá de arroz, 400 grammas de araruta, passado em peneira fina, 250 grammas de assucar, 250 grammas de manteiga, mistura-se tudo e amassa-se com leite, quando estiver bem amassado e bem macio, faz-se os biscoutos mimosos.

Não leva ovos.

Trancinhas

Biscoitos leves

400 grammas de trigo, 400 grammas de araruta 10 ovos, 100 grammas de manteiga. Amassa-se bem e faz-se as trancinhas para ir para o forno em assadeiras.

Broinhas Mimosas

Para um prato fundo de fubá, passado em peneira. Deita-se leite fervendo com sal, quanto baste, e escalda-se o fubá. Amollece-se com ovos, 4, e 1 colher de manteiga, 1 copo de leite é quanto chega para escaldar o fubá, 1 chicara de assucar.

Faz-se as broinhas n'uma tigellinha forrada de fubá secco — para não pegar; a massa na tigella. A massa não deve ficar molle de mais.

Bolo de Nozes

Bate-se 6 ovos e 400 grammas de assucar, bem batido, junta-se 100 grammas de manteiga, 250 grammas de farinha de trigo, torna-se a bater. Junta-se-lhe então 1 pires bem cheio de massa de nozes. As nozes

são socadas e reduzidas a massa. Vae ao forno assar. Quando prompto póde-se glaçar com suspiro, cobrindo a superficie do bolo.

E' questão de gosto.

Bolo das Tres Irmãns

Bate-se 500 grammas de assucar, com 300 grammas de manteiga, junta-se 6 ovos, bate-se muito, deita-se raspa de limão 1 colherinha, 1 colherinha de bycarbonato de soda, 1 dita de cremor, 1 pires de amendoas socadas, em massa, 400 grammas de farinha de trigo. Bate-se até formar olhos. Assa-se em formas untadas de manteiga.

Biscoutos de Milho

1 prato de fubá, passado em peneira, bem fino, 1 prato de araruta, 1 prato de polvilho, passado em peneira, 250 grammas de assucar, 100 grammas de manteiga, uma chicara de banha derretida, (de toucinho), ovos quanto baste para a massa enrollar, herva doce. Sova-se bem, enrola-se os biscoutos e vão assar em forno quente.

Bolinho de Milho

1 pires de fubá, 1 pires de araruta, 4 ovos, sendo 2 sem clara, 2 colheres de manteiga, 2 de gordura. Mistura-se e vae ao forno em formas.

Bolo de Aipim ou Mandioca

Aipin cosido com sal, 1 prato, passado em peneira assucar quanto adoce, 2 colheres de manteiga, 1 chicara de fermento e herva dôce. Vae ao forno, depois de ter descançado a mistura uma hora, mexe-se bem e deita-se nas forminhas untadas.

Bolinhos de Polvilho

1 chicara de polvilho, 2 ovos, herva-doce, salmoura, mistura-se bem, depois de bem amassado, fáz-se os bolinhos e frita-se na gordura.

Biscouto de Leite

1 kilo de farinha de trigo, 500 grammas de assucar refinado. Junta-se 100 grammas de manteiga, 1 colher rasa de sal-ammoniaco em pó, vai-se amassando com leite, 1 copo de leite crú, que a massa não fique nem molle nem dura. Estende-se a massa com rolo. Corta-se com fôrmas ou em rolinhos pisados com garfo para enfeitar. Prega-se amendoas em pedacinhos em cima.

Bolo Saboroso

5 colheres de farinha de trigo ou de pó de arroz, ou de batata, 2 colheres de manteiga, 8 ditos de assucar, 4 ovos, 2 sem clara, leite de um côco, bate-se bem e vae-se ao forno em fôrmas (mal cheias) untadas de manteiga.

Bolo de D. Chiquinha

Bate-se 12 gemmas d'ovos e 400 grammas de assucar, 1 côco ralado, 1 colher de farinha de trigo, 1 colher de manteiga, mistura-se tudo muito bem, e vae ao forno em forminhas untadas de manteiga.

Pudim a D. Alice

1 e meio kilo de farinha de trigo 12 ovos, 100 grammas de manteiga, 1 garrafa de leite, canella em pó, 1 chicara de fermento, 400 grammas de assucar. Bate-se bem as claras e junta-se ás gemmas depois a manteiga e depois o resto das misturas. Bate-se tudo até formar bolhas. A massa deve ser molle. Vae ao forno em formas.

Bolo de D. Carmen

Lava-se muito bem a mandioca, doce ou brava. Deita-se de molho por oito dias, mudando a agua todos os dias.

Findo os oito dias, enxuga-se bem e passa-se n'uma peneira ou rala-se. Pesa-se 400 grammas de massa

da mandioca, junta-se o leite de côco bem forte 400 grammas de manteiga, 24 gemmas d'ovos, assucar quanto adoce, canella em pó. Assa-se em formas untadas de manteiga. Forno quente.

Pão de D. Eulalia

1 kilo e 200 gram. de farinha de trigo, 10 ovos, 1 kilo e 200 grammas de manteiga, 1 garrafa de leite canella em pó, 250 grammas de assucar, 2 chicaras de fermento de cerveja prepara-se a massa bem molle, batendo-se até levantar bolhas.

Abafa-se para crescer por espaço de uma hora e assa-se em formas untadas de manteiga.

Apressados

400 grammas de assucar, 300 grammas de polvilho passado em peneira de seda, 6 gemmas d'ovos, cravo em pó, canella em pó, herva-doce, bate-se tudo juncto em uma gamella de pau, até fazer bolhas, bate-se com colher e vae ao forno em forminhas untados de manteiga.

Taboinhas de Chocolate

Meio kilo de assucar em ponto de calda, ponto de ajuntar, tira-se do fogo e deita-se 1 prato raso de chocolate em pó, ralado, meche-se para dissolver o chocolate se ficar ainda branco põe-se mais chocolate, põe ao fogo para arrefecer e tira-se logo para se despejar n'uma pedra marmore ou em uma assadeira de folha forrada de manteiga.

Sequilhos bons

1 prato de farinha de trigo, 1 dito de polvilho ou araruta, 1 prato raso de gordura de toucinho ou banha de porco (derretida), 1 prato raso de assucar, 2 colheres de manteiga, 10 ovos, sendo 5 sem clara. Bate-se bem o assucar e os ovos, primeiro, depois

junta-se as misturas, e si a massa ficar dura, junta-se clara batida aos poucos para dar o ponto de enrollar para fazer os biscoutinhos.

Manoeis

Meio kilo de assucar, 250 grammas de manteiga 300 grammas de farinha de trigo peneirada, 10 gemmas e 2 claras.

Mexe-se o assucar e a manteiga juntando pouco a pouco os ovos e misturando depois a farinha. Cosinha-se em forminhas untadas e forno moderado.

Cartucho de Amendoas

Meio kilo de amendoas riscascadas e picadas miudinho, 250 grammas de assucar, 175 grammas de farinha de trigo, 8 claras d'ovos, batidas, e raspa de limão verde.

Mistura-se o assucar ás amendoas, em seguida casca de limão, as claras batidas e a farinha. Cosinha-se em forno quente em assadeiras untadas de cêra virgem, em rodas ovaes. Assim que sae do forno enrola-se como cartucho ou tubo.

Pudim capricho

250 grammas de farinha de trigo, 1 garrafa de leite, 12 ovos inteiros e 6 gemmas, 50 grammas de manteiga, agua de flor, 1 litro de calda de assucar de 28 gráus.

Desmancha-se a farinha com leite e deita-se a calda de assucar fervendo e mexendo fortemente para não encaroçar, alguns minutos depois junta-se a manteiga. Os ovos põe-se n'uma outra vasilha á parte, batendo um pouco para o desfazer e em seguida mistura-se com a massa juntando a agua de flôr. As fôrmas untão-se com manteiga. Cosinha-se em banho maria ou em assadeiras com agua no forno.

Canudos

Faz-se uma massa dôce como o livro ensina; forram-se canudos de bambú ou madeira, de gordura e enrola-se a massa em tiras de um extremo á outro, deita-se na gordura fervendo e assa-se até ficarem amarelinhas, quasi igual a massa. Depois deixa-se fóra da gordura esfriar n'um prato e tira-se com colher de páu. Enchem-se com doce de côco em ponto forte, e polvilhão-se com canella.

Beijos

Faz-se muito limpo e areado um tacho; deita-se dentro uma duzia d'ovos. Meio kilo de assucar, meio kilo de amendoas descascadas socadas, com um pouquinho d'agua para tornar a amendoa em massa; vae ao fogo tendo-se ligado bem antes o assucar e os ovos.

Mexe-se continuamente até tornar uma massa de consistencia oleosa.

Logo que esteja em ponto de se poder enrolar, tira-se do fogo deixa-se esfriar um pouco e faz-se rolando nas mãos com assucar crystallisado pequenos beijos, em fôrma que se possa collocal-o dentro de pequenos cartuchos de papel de cores diversas, repicado á beirada do cartucho, deixando apparecer o beijo como uma flor, ou miolo d'ella.

Pudim novidade

Deita-se n'uma vasilha 250 grammas de manteiga, mexe-se bem com uma colher de páu, junta-se-lhe pouco a pouco, 7 gemmas d'ovos e em seguida 175 grammas de amendoas descascadas, socadas com 175 grammas de assucar e passado por uma peneira; 125 grammas de molho de pão de centeio, socado, algumas fructas picadas, 2 colheres de assucar com gosto de baunilha uma pitada de canella em pó. Bate-se bem as claras em consistencia de suspiro e mistura-se len-

tamente a massa. Unta-se uma fôrma com manteiga e enche-se do modo seguinte: uma camada de massa de pudim, uma de cerejas, (em calda), ou fructas picadas, e vae-se assim procedendo até encher a fôrma. A ultima camada deve ser de massa de pudim. Assenta-se a forma em uma cassarola com agua e cosinha-se em forno moderado.

Molho do Pudim

Deita-se n'uma cassarola 6 gemmas e 1 ovo inteiro, 150 grammas de assucar, a raspa de limão verde, 1 decilitro de vinho do Rheno. Leva-se ao fogo brando, batendo com um garfo, até estar quente. No momento de servir-se com o pudim deita-se ao molho algumas colheres de Rhum da Jamaica ou Kirsch.

Bolo Artista

200 grammas de manteiga, 200 grammas de assucar, 200 grammas de fecula de batatas, 8 ovos e raspa de um limão verde.

Mexe-se n'uma vasilha a manteiga e o assucar. Estando bem espumoso, junta-se-lhe pouco a pouco as gemmas e em seguida as claras batidas, a fecula e a raspa de limão.

Põe-se n'uma fôrma untada com manteiga e cosinha-se em forno regular. Estando frio deita-se-lhe um pouco de marrasquinho e salpica-se-lhe de fructas em calda.

Pudim de arroz

Meio kilo de arroz de bôa qualidade, bem lavado, cosinha-se em bastante agua com caldo de 2 limões, não se deixa cosinhar demais, os grãos devem ficar inteiro. Põe-se o arroz depois de escorrido n'uma cassarola com 200 grammas de manteiga na bocca do forno, cobrindo-a com a tampa, deixa-se estar até ficar bem humedecida. Depois tira-se da cassarola para um alguidar, juntando a raspa de uma laranja, 100

grammas de passas, alguma cidra e fructas cortadas, 8 gemmas d'ovos e 2 claras batidas. Põe-se n'uma fôrma forrada com calda grossa de assucar. Cosinha-se em banho-maria.

Pão de loth com queijo

Dez ovos, 3 sem claras, 12 colheres de assucar, refinado, bate-se, depois põe-se 6 colheres de farinha de trigo, 12 ditas de queijo mexe-se e assa-se em formas pequenas, fôrno brando.

Para Chá

Mimo de casa

1 kilo de farinha, 50 grammas de assucar, 50 grammas de manteiga, 50 grammas de banha fria de toucinho, 40 gemmas d'ovos, 6 claras, e uma colher de sopa, mal cheia de salammoniaco em pó.

Batem-se os ovos até ficarem bem batidos com o assucar. Depois põe-se os ovos na farinha e junto o salamoniaco pouco a pouco mexendo com uma colher de páu. Junta-se menos de meio copo de aguardente, em seguida a manteiga e a banha derretida quasi fria.

Fazem-se pequenas roscas, vae ao fôrno regular. Depois de frias glaça-se, com a massa seguinte.

Massa para enfeitar doces

Meche-se n'uma tigella 2 á 3 claras d'ovos e umas gottas de limão e 200 grammas de assucar, durante quinze minutos, depois cobre-se com um panno humido.

Doce de Sonhos

Ferve-se uma garrafa de leite e mistura-se com 400 grammas de manteiga uma colherinha de sal, faz-se um angú bem cosido e duro, deixa-se esfriar e amassa-se com 15 gemmas d'ovos um á um e por

ultimo uma clara bem batida. Deixa-se descançar a massa e depois com uma colher deixa-se á fritar em banha, as meias colheres até ficarem dourados. põe-se assucar e canella.

Biscoito velludo

Dez ovos, um pires de gordura um pires de assucar farinha de trigo até enrolar, forno bem quente.

Broinha de côco

Um côco ralado, 250 grammas de assucar em ponto de ajuntar, 2 gemmas d'ovos, uma colher de pó de rosca, agua de flor. Amassa-se e faz-se as broinhas e assa-se em assadeira forrada de papel ou farinha de trigo ou caixinhas de papel, ou rodinhas de papel.

Bolinhos mimosos

8 colheres de araruta 8 de assucar, 3 de manteiga 2 ovos, bata-se até rebentar bolhas, assa-se em forminhas.

Esquecidos

8 gemmas e 2 claras de ovos postos n'uma tigella com 450 grammas de assucar em pó, bate-se muito bem até ficar branco e grosso e depois vae-se-lhe deitando 450 grammas de farinha de trigo e mexendo sempre, tire-se dos bocados desta massa e role-se nas mãos envolvendo em farinha de trigo para que se apeguem, unta-se as latas com manteiga e vae ao forno brando.

Pamonha de fubá

2 pratos de fubá fino, n'uma tigella, mistura-se com leite e mexe-se até a massa ficar molle deita-se-lhe 1 pires de tapióca 6 ovos, 6 colheres de gordura torna-se a mexer bem, põe-se em folhas de banana e vae ao forno bem quente.

Bolo Gostoso ligeiro

10 chicaras de farinha de trigo 5 ditas de assucar 5 ovos, 2 colheres de manteiga, 5 chicaras de leite, herva dôce, uma colherinha de bicarbonato de soda, uma chicara de gordura.

Bate-se até abrir olhos e vae ao forno.

Pudim das moças

Põe-se n'uma vasilha 10 gemmas d'ovos e duas claras, 250 grammas de assucar, mexe-se bem, rala-se a casca d'uma laranja inteira e o caldo da metade da laranja junta-se um copo de leite, e dissolve-se bem passa-se então a mistura por uma peneira fina, unta-se uma fôrma com manteiga e forra-se o fundo com papel, corta-se fatias de pão de lót e fôrra-se a fôrma até quasi a beira. As fatias de pão de lót devem ter a grossura de um dedo. Põe-se as fatias aos lados da fôrma de maneira que appareção 2 côres. No fundo põe-se uma roda de pão de lót em um só pedaço. Põe-se fructas de campota, cerejas, morangos etc., misturando com pão de lót em pedacinhos, fatia e com isto enche-se a fôrma e o crême ao mesmo tempo aos poucos para embeber as camadas. Vae ao forno.

Depois de meia hora póde-se ver que está prompto.

Rosquinhas

1 kilo de farinha de trigo, 500 grammas de assucar, 250 de manteiga, 1 colher de sopa de salamoniaco em pó, a colher deve ser rasa, mal cheia. Amassa-se e fórma-se pequenas roscas trançadas e tambem corta-se differentes feitios, depois da massa aberta com rôlo.

Estende-se a massa, passa-se gemma d'ovo, sal, pica-se com amendôas picadas e corta-se em quadros, rôlos etc.

Pão para chá

500 grammas de farinha de trigo 250 grammas de manteiga, 7 ovos uma chicara de leite, mal cheia 2 chicaras de fermento de cerveja, 50 grammas de assucar.

Sova-se bem, e fáz-se os bolos em fórma de bola ou enrolado deita-se em assadeira, untadas com gordura de toucinho, quando subirem leva-se ao forno, e assim que subirem, pinta-se com gemmas d'ovos.

Forno regular.

Paulistas

1 kilo de fubá mimoso de milho, 759 grammas de assucar, 750 grammas de manteiga, 6 a 8 ovos raspa de limão, 1 colherinha de bi-carbonato, 1 colherinha de cremor de tartaro. Amassa-se bem e fazem-se os biscoutos da forma que se quizer, em feitios de rolinhos. Untam-se com gordura as assadeiras e peneira-sa levemente com farinha de trigo as assadeiras.

Forno regular.

Torradinha á portugueza

1 kilo de farinha de trigo, 250 grammas de assucar, 250 grammas de manteiga, 1 colherinha cheia de ammoniaco em pó e um pouco d'agua. Tem-se cuidado ao deitar a agua morna, pois a massa não deve ficar dura. Fazem-se pequenas roscas e põe-se em assadeiras untadas de gordura.

Vae ao forno quente.

Sequilhos de coco

Rala-se um coco e deita-se um copo d'agua fervendo no coco espreme-se n'um guardanapo, mistura-se o succo em um prato de polvilho coado, 1 pires de assucar, ovos, quantos fôr necessario e canella em pó a massa deve ser dura havendo cuidado em não botar ovos demais. Forno brando.

Broinha de amendoin

1 prato de amendoin torrado e socado aos poucos com um prato de farinha de milho, aos punhados de um e de outro, soca-se no almofariz ou pilão, de maneira que não fique massa e passa-se em peneira fina peza-se o amendoin e farinha juntos e junta se pezo igual de assucar feito em calda e mexe-se e guarda misturando, para outro dia. No dia seguinte põe-se 4 ovos canella, cravo moido, peneira-se fubá nas latas e vae ao forno, se estiver molle põe-se mais fubá. Por isso convem assar uma para experiencia da massa.

Bollo fino

Põe-se uma massa na batedeira, a bater composta de farinha de trigo peneirada 3 chicaras, 220 grammas de assucar, 1 copo de leite, uma pitada de bicarbonato, duas colheres bem cheias de manteiga. Logo que fórme bolhas está bom, põe-se em forminhas, untadas. Forno regular.

—Pão quente—

Escálda-se com leite fervendo duas quantidades eguaes de farinha de milho e polvilhocada, uma um prato, no leite põe-se herva dôce a ferver, 5 ovos uma caneca de gordura derretida. Amassa-se o folhado bem.—Abre-se com rôlo. Forno bem fórte.

—Gelatine de fructas—

Folhas de gelatine, vinte. Vinte copos de agua, vinho branco um copo. 1/2 kilo de assucar, canella em páo herva-dôce 6 claras bem batidas, ferve-se bem, deita-se na fervura 1/2 calix de caldo de limão, deixa-se subir, tira-se do fogo, côa-se e deita-se um calix de cognac bom.Querendo de laranja põe-se menos agua, e o caldo de laranja na occasião de gellar.

Bolo a cor marmorisado

Bate-se bem uma chicara de leite e outra de manteiga, junta-se então 4 ovos batidos, 3 chicaras de trigo, 2 de assucar uma colherinha de fermento inglez.

Divide-se a massa pela terça parte, junta-se 2 colherinhas de chocolate em pó.

Na fôrma põe-se uma parte de uma massa, outra da outra massa.

Fôrno quente.

Apressado de milho

Um prato raso de farinha de milho peneirada, tres pratos de polvilho, (rasos) um copo de salmoura, 6 óvos, um prato fundo gordura derretida, amassa-se deitando leite aos poucos, até enrolar. Massa mólle.

Forno regular.

Biscoito de sal

fórma de rosca

Faz-se um centro em 250 gram. de trigo peneirado, despeja-se dentro uma concha de gordura fervendo e duas colheres de carbonato de armonia, dissolvido em uma chicara de leite ligeiramente salgado.

Amassa-se e pouco a pouco deita-se uns pingos de leite até dar ponto de enrolar—

Bolo da roça

forno quente

Tres chicaras de assucar, uma de coalhada uma colherinha de bicarbonato, 4 óvos, uma colher de manteiga, cravo moido, canella em pó. Bate-se bem e deixa-se um pouco para crescer—Assa-se em forminhas.

Biscoitinho mimoso

Rala-se um coco, tira-se o leite. Junta-se ao leite, um prato de assucar, 250 grammas de manteiga, 2 óvos um pouquinho de sal. Amassa-se bem e faz-se os biscoitos.

A araruta deve ser a ultima, é um prato que se junta, um prato cheio—

Forno muito quente.

Bolo novidade

Para aproveitar claras. Em oito claras batidas como para suspiro, deitão-se oito colheres de assucar 2 colheres de manteiga bicarbonato, uma pitada, oito colheres de trigo peneirado.

—Forno regular.

Bôlo de nózes

1 kilo de nózes em casca. Soca-se e a massa deita-se n'uma calda de 400 grammas de assucar refinado—em ponto forte—vae ao fogo ligeiramente e forma uma pasta, não se deve mexer retirado do fogo, nem deixar engrossar demais.

Deita-se no prato —proprio.

Faz-se outra calda de 300 grammas de assucar refinado, tira-se do fogo e junta-se 12 grammas d'óvos, passada em peneira, 1 colher de manteiga e 1 bem cheia de trigo, vae ao fogo engrossar brandamente. Retira-se do fogo e morna deita-se esta camada sôbre a primeira e cobre-se com suspiro. Vae ao fôrno brando, até seccar o suspiro.

Dôces de nózes para forma

Bate-se 24 gemmas e 1 kilo de assucar refinado.— Põe-se ao fogo brando até engrossar. Junta-se uma colher (das de sopa) de manteiga 1 chicara de lei-

te misturado e desmanchado em 3 colheres de trigo mistura-se ao creme de ovos. Quando grosso, junta-se lhe 1 1/2 kilos de nózes (em casca é o peso) e 250 grammas de amendoas. E' preciso notar que as nózes e amendoas, devem ser moidas na machina propria, bem fina. Deixa-se a fogo brando até apparecer o fundo do tacho. Se quizer póde juntar 1 pires de chocolate ralado. Quando frio põe-se na fôrma propria.

Massa especial

Abre-se um centro na quantidade de um prato de trigo deita-se, gordura e manteiga, (2 colheres) tres ovos, amassa com salmoura de leite. A nata dos pasteis faz-se assim: meia chicara de calda grossa, quando fria põe-se pequena quantidade de nata, (4 colheres) uma colher de manteiga e 4 gemmas batidas. Leva-se ao fogo, ligeiramente até sahir o gosto do ovo — é o creme de dentro dos pasteis —.

Redondinhos

Bate-se como pão de lot, 1/2 kilo de assucar e 12 ovos. Junta-se aos ovos, duas colherinhas de bicarbonato, gordura derretida e leite 2 chicaras, com sal, sufficiente, vae se deitando farinha de trigo peneirada até dar ponto na massa, que deve ficar delicada.

Rolão-se as rosquinhas e vão ao forno regular.

Broinha de casamento

400 grammas de assucar refinado, ponto de fio, junta-se um coco ralado, e dez gemmas d'ovos. Vae ao fogo brando até despegar; mexe-se com cuidado; tira-se do fogo e no outro dia, fazem-se as broinhas, com a mão, passando a mão em trigo, para envolvel-as e vão ao fôrno.

Brevidade

400 grammas de polvilho, 400 de assucar, doze gemmas d'ovos, 6 claras batidas, canella, cravo moido. Assa-se em forminhas.

Bombas de cacau

Tempera-se um copo de leite com sal, e põe uma colherinha de manteiga e 1 pires cheio de trigo. Mistura-se e vae ao fogo e cosinha-se até formar um angú. Deixa-se esfriar, então junta-se 4 ovos, amassa-se, pinga-se em assadeira, assa-se e abrem-se; deita-se dentro um crême de maisena, leite e gemma feito a proposito, ou então de chocolate, ou guarnece-se em cima com chocolate.

Biscoitinho doce

Junta-se n'uma vasilha, um prato de assucar, um prato de polvilho, um prato de araruta, peneira-se junto na vasilha, misturando bem. Amassa-se junto deitando nas farinhas uma chicara de gordura, 8 gemmas d'ovos, 4 claras batidas, cravo moido canella em pó, 200 grammas de manteiga. Amassa-se bem e tira-se com fôrma de cortar ou fazem-se á mão.

Forno quente.

Pudim de laranja

calda em ponto de bala

Faz-se com 10 colheres de assucar, depois mistura-se um copo de caldo de laranja e 8 ovos. Passa-se tudo diversas vezes n'uma peneira fina. Tambem junta-se um pouco de casca de laranja madura ralada.

Sequilho

Um prato de polvilho, um dito de araruta um dito de trigo 8 gemmas, 4 claras, 2 colheres de manteiga um pires grande cheio de gordura, cravo moido, canella uma pitada.

Amassa-se muito e faz-se com fôrma de tirar do feitio que se quer.

Mãe benta

Meio kilo de assucar, meio dito de manteiga lavada, 12 gemmas, 6 claras, um coco ralado, 150 grammas de fubá de arroz. Bate-se bem a manteiga com as 12 gemmas, depois de bem batidas, junta-se o fubá, aos poucos, o côco o assucar e por ultimo as claras bem batidas. Deita-se em forminhas forradas com papel ou folhas de bananeira.

Forno quente.

Pão de visita

Põe-se 2 kilos de trigo n'uma bacia, fáz-se uma cóva no centro; deita-se dentro 1 chicara de assucar, 2 colheres de fermento, 4 colheres de banha derretida, 4 gemmas d'ovos, amassa-se com salmoura mòrna de agua e leite. A massa deve ficar um pouco mòle. Deita-se a massa, n'uma bacia untada de gordura e depois no calor do forno para crescer. Quando estiver crescido, deita-se n'uma taboa para amassar os pedaços e fazer da fórma de trança, passando-se manteiga nas mãos na occasião de enrolar, deixa-se crescer mais um pouco e vae ao forno não muito quente.

— Dôce ligeiro —

Bate-se 2 ovos e 3 chicaras de assucar, bem batidos. Deita-se uma colher de manteiga, uma colher de banha derretida (misturadas) uma chicara de coalhada, 4 chicaras de trigo. Bate-se bem e na hora de ir ao forno, deita-se meia colherinha de soda diluida em agua. Assão-se em forminhas ou fôrma grande. Forno quente.

— Outra receita —

3 chicaras de trigo, 3 de assucar, bem batidos os ovos e o assucar, (3 ovos) deita-se uma chicara de leite, 2 colheres de manteiga e a farinha por ultimo.

Forno quente.

Doce de leite

10 colheres de assucar, 3 ovos, um copo de leite. Mexe-se no fogo até seccar. Corta-se as tablettes.

Bolo Branco

Bôlo delicado, faz-se assim, 1/2 kilo de assucar, 18 claras d'ovos, batem-se muito bem as claras e junta-se o assucar; depois torna-se a bater, junta-se então 250 grammas de manteiga, 300 grammas de trigo.

Vae immediatamente ao forno em forminhas pequenas ou uma só grande.

Bolo de Cerveja

400 grammas de trigo, passa-se em peneira fina, 2 colheres de manteiga, um copo de leite, 3 ovos, 8 colheres de fermento de cerveja e, 10 colheres de assucar. Bate-se muito; untão-se as fôrmas e põe a massa, deixa-se crescer.

Bolo do mestre

Bate-se duas chicaras de assucar, uma de manteiga, bem batido, junta-se duas chicaras de trigo, mistura-se bem, uma chicara de maysena, dois ovos, um sem clara, meia colherinha de crêmor tartaro, mistura-se á massa; junta-se então uma chicara de leite, meia colherinha de bicarbonato de soda diluida em leite. Forra-se uma fôrma com papel e manteiga e vae ao forno.

Crême de côco

Faz-se uma calda de 500 grammas de assucar em ponto de pasta.

Bate-se 6 ovos para ficarem bem batidos, 3 claras, sómente. Juntam-se a calda morna, uma colher

de manteiga (de sopa) uma chicara de leite de côco, vae ao forno.

Bolos de ovos

Faz-se uma calda grossa, juntam-se á calda fria, 20 gemmas d'ovos, 1 colher de manteiga lavada um ovo inteiro de pato.

Deixa-se em fogo brando, mexendo continuamente, até formar massa. Retira-se, deixa-se esfriar e rola-se na mão as bolas. Passão-se na calda. O assucar deve ser bem purificado.

Biscoitinhos de coco

Tira-se o leite de um côco grande, junta-se meio kilo de polvilho, 3 gemmas d'ovos. 5 colheres de assucar, amassa-se bem até ligar e fazem-se as bolinhas para ir ao forno em taboleiros de folha.

Suspiro de amôr

Amassa-se, de araruta, assucar, 3 colheres de manteiga, depois junta-se e amassa-se com tres ovos.

Beijos mimosos

Reduz-se a massa em grál, ou machina, um kilo de amendoas pelladas, bem alvas, junta-se um kilo de assucar purificado alvo, uma duzia de gemmas, fórma-se uma massa. Faz-se uma calda, ponto de pasta e então junta-se a massa de amendôas e depois as gemmas, mistura-se. Leva-se ao fogo, e logo que seque tira-se e formão os beijos da massa, de fórma redonda. Enfeita-se com papel *á vontade*.

Massa para forma de queijadinha

250 gram de trigo, um ovo com clara, uma colher mal cheia de mateiga lavada, uma dita de banha gelada, salmoura. A massa deve ser um pouco dura.

Massa para encher

Um coco, meio kilo de assucar, faz-se a calda em ponto de pasta.

Deita-se na calda fria o côco. 12 gemmas e tres claras mistura-se tudo, vae ao fogo, ferve até engrossar; desce-se e põe-se na massa uma colher de manteiga lavada. Guarda-se a massa de vespera.

Na occasião de occupar a massa, mistura-se na massa uma colher de trigo.

Bombas de creme e cacau

Um pires bem cheio de trigo para um copo de leite, tempera-se de sal e pôe-se uma colherinha de manteiga. Faz-se um angû bem cosido. Deixa-se esfriar.

Então junta-se 4 ovos -- amassa-se bem e pinga-se em bolas nas assadeiras.

Depois de assadas deita-se dentro o crême.

Crême proprio, um copo de leite, assucar quanto adoce, baunilha, 1 colher cheia de trigo. Fáz-se um mingáo. Quando morno põe-se na bomba.

Crême de cácau, junta-se o cacáu.

Novas receitas

Crême para 6 pessoas

8 gemas d'ovos, 250 gram. de assucar refinado, 5 decilitros de leite, 1 fava de baunilha, 50 gram. de chocolate, 14 gram. de gellatine. Oleo de amendôas dôces, 1 colher; sal 1 colherinha.

Põe-se o assucar, sal e as gemmas Mistura-se até igualar a massa. Junta-se o leite que deve estar fervido com a baunilha. Ajunta-se a gellatine que deve estar de molho em agua fria, pouca. Mexa-se bem, e põe-se ao fogo lento até tingir a colher, então passa-se em peneira de seda e divide-se em duas partes o crême.

Junta o chocolate a uma parte e leva-sé ao fogo até ligar.

Muda-se a fôrma com oleo de amendôas doces e põe-se uma camada de um outra da outra especie até ficar cheia.

Maravilhas

Faça-se uma massa da seguinte maneira:

150 gram. de farinha de trigo, 50 grammas de manteiga 2 ovos 25 grammas de assucar

Uma colher de cognac, uma pitada de sal limão ralado summo sómente. Amassa-se muito bem e deixa-se descançar, durante 2 horas.

Então fritão-se os pãesinhos ou bolinhos Delicioso.

Marron glacé

Castanhas 250 grammas, manteiga 50 grammas. Mistura-se um pouco de assucar com umas gottas de baunilha, tudo junto, socca-se bem e enrrola-se a massa.

No dia seguinte mergulha-se a massa n'estes preparos:

Meio kilo de assucar fino, dois decilitros d'agua, 50 grammas de glucóse, 2 grammas de cacáo.

Molha-se o assucar para esmigalhal-o e leva-se ao fogo, na primeira fervura, junta-se as 50 grammas de glucóse 1/2 fava de baunilha, mexa-se para dissolver a glucóse e não queimal-a.

Dissolve-se o cacáo em banho-maria como um xárope.

Então junta-se tudo e deixa-se engrossar em fôrno brando sempre mexendo.

Depois envolve-se a massa da castanha.

Está prompto o marron para ir para a fôrma.

Bombons de amendoas

250 gramas de amendoas moidas põe-se no grál e vae-se unindo a 1/2 decilitro de kirscha e 1/2 litro d'agua

a. Põe-se no fogo, 750 gram. de assucar e5 decilitros
ıa e 75 gram. de glucóse. A' primeira fervura
-se sobre as amendoas que põe-se n'uma terrina
smancha-se até a massa tornar-se branca e com-
ı. Deita-se no marmore e esfria-se em pequenos
ços no gral com um pouquinho de calda e vae-
ırnando a massa bem lisa. Faz-se os bombons
órma redonda e passa-se em assucar de beterra-
noido — estão promptos.

Quindins nova receita

Junte-se á um côco ralado, a agua do côco que
ja dôce, 1 prato de queijo bem secco, do reino
ıinas — curado; 2 colheres de manteiga, 12 ovos,
o 8 gemmas e 4 claras batidas como para sus-
12 colheres cheias, de assucar. Mexe-se bem,
ı-se as forminhas e vae ao forno assar. Deliciósos.

Sequilhos especiaes

2 pires de polvilho, 1 de trigo, 6 gemmas e 3
s, 1 pires de assucar, 1 pires de gordura, 1 co-
de manteiga, herva dôce e canella.

Bananinhas

3 chicaras de polvilho (de chá) uma dita de fa-
ı de milho, 1/2 dita de gordura, 3 ovos, herva
e salmoura de leite, frege-se em gordura mórna.

Doce de nózes

1 kilo de assucar, 24 gemmas d'ovos. Mistura-se
logo que esteja batido, leva-se ao fogo brando
acho de cobre, deixa-se no fogo até engrossar,
endo sempre e deita-se nessa occasião uma co-
de manteiga, 2 colheres de trigo 1 chicara de
a pires de cácau (querendo) bem desmanchado;
-se então um kilo de massa de nozes e amen-
. A massa consiste em môer 1 1/2 kilo de nózes

e 200 grammas de amendôas. Vae ao fogo, até dar ponto, que é vêr o fundo do tacho apparecer Deixa-se esfriar e então fazem-se as nózes apertando uma bola de massa na fôrma.

Sequilhos de araruta

$^1/_2$ kilo de assucar $^1/_2$ de trigo $^1/_2$ kilo de araruta 5 gemmas e 2 claras, 1 colher de manteiga 1 pires de gordura, fazem-se os biscoutinhos e assa-se em fôrno brando.

Sequilhos deliciosos

Deita-se um kilo de farinha de trigo n'uma tigella, põe-se dentro, uma chicara de cerveja, 600 grammas de manteiga um copo de leite.

Amassa-se bem e fazem-se os rolos de massa e corta-se como o tamanho e feitio do dêdo minimo ou menos.

Rolão-se no assucar crystallisado e vão ao forno assar.

Sequilho gostoso

1 kilo de farinha de trigo 1 copo de cerveja Hamburgueza, 1/2 kilo de manteiga mineira ou Demagny. Faz-se uma cóva na farinha, deita-se dentro a cerveja e manteiga, amassa-se bem.

Depois faz-se bolinhas do tamanho que se quer, rolão-se, no assucar crystallisado e vae ao forno para assar

Qerendo póde fazer a metade da receita.

Marmellada Rosa

Descascam-se os marmellos, deitam-se n'uma vasilha com agua e caldo de limão. Em seguida põe-se á cosinhar, quando bem mólle passa-se n'uma peneira, guardando-se a agua que cosinhou os marmellos, pa-

ra dar côr no dôce. Para 1 kilo de massa 1 kilo e 250 gram. de assucar. A calda em ponto de quebrar, deita-se então a massa e cosinha-se em fogo brando e vae-se apertando o ponto e deitando o caldo do marmello fervendo, até ficar bem rosa a massa. O ponto é quando não pega na mão.

Pão de ló mimoso

Bate-se primeiro, 25 gemmas com 1/2 kilo de assucar, em seguida ajunta-se 8 claras bem batidas e vae-se misturando juntamente 3 quartas de trigo.

Pão chinez

Um kilo de trigo, 4 colheres de fermento inglez, mal cheias 4 gemmas d'ovos, 1 garrafa de leite, sal á vontade, amassa-se bem e fôrno quente.

Biscoito de trigo

Um pires de chá, cheio de trigo, faz-se um angú mólle, (isto é) escalda-se a farinha com agua fervendo. Depois de frio, junta se 2 ovos inteiros, 1 colher de manteiga, 1 chicara de (chá) de gordura derretida, um prato fundo bem cheio de porvilho, salmoura de leite, pondo-se leite até ficar bom para amassar.

Sonhos fritos

Um prato de fubá mimoso, escalda-se com 3 chicaras de leite fervendo com sal e assucar. (1 colher) Mistura-se 10 ou mais ovos até fórmar uma massa mólle. Deita-se ás colheradas na gordura quente e depois de fritos cobrem-se com canella e assucar.

Sequilhos mimósos, finos

Duas libras ou 1/2 kilo de assucar secco peneirado, 800 grammas de manteiga, 9 gemmas d'ovos, bem

mexida esta massa, deita-se 2 kilos de farinha de trigo, que se deve ir juntando a massa, pouco a pouco.

Liga-se a massa com agua, põe-se sal, herva dôce e depois de tudo estar bem amassado faz-se do feitio que se quizer.

Fôrno brando, se a manteiga fôr salgada, deve-se pôr menos sal. A agua para dar ponto á massa, sómente para dar consistencia de enrolar.

Biscoitinho de Araruta

Meio kilo de assucar $^1/_2$ de trigo, $^1/_2$ de araruta, 5 gemmas, 2 claras, 1 colher de manteiga, 1 pires de gordura, fazem-se os biscoitinhos, assam-se em fôrno brando.

Broinhas de Araruta

Meio kilo de assucar refinado, 14 gemmas d'ovos, 7 claras batidas (como para suspiro.) Ajunta-se raspa de um limão verde, canella em pó.

Engrossa-se com $^1/_2$ kilo de araruta ou trigo, pinga-se em latas forradas com farinha de trigo peneirada sobre as mesmas. O fôrno deve ser brando.

Pão ligeiro e gostoso
para almoço

Mistura-se um pires de farinha de milho com um copo de coalhada de leite (não fervido) junta-se 3 pires de farinha de trigo misturada com 3 colherinhas de bi-carbonato de soda, addiciona-se 3 colheres (das de sopa) de banha, mexe-se a massa e junta-se mais 2 a 3 copos de coalhada, amassando-se até ficar a massa de enrolar para tirar os pãesinhos com fôrma. A fôrma é uma simples roda de folha com altura de 2 dedos da fórma de um annel. Forno bem quente, assa-se até ficarem coradinhos.

Bollos, de arros

5 pratos de fubá de arroz, 1 prato de cará, cosido passado em peneira, 1 pires de tapioca, ovos quanto de para amollecer, uma tijella de banha e assucar quanto adóce, meia chicara de fermento de cerveja.

Pudim delicado

2 chicaras de assucar, 2 de queijo ralado, uma de massa de mandioca passada em peneira, 12 gemmas d'ovos 3 colheres de manteiga, canella em pó noz moscada, formas untadas de manteiga para ir ao forno.

Biscouto de leite

450 grammas de farinha de trigo, 225 de araruta, 450 grammas de assucar, 200 grammas de manteiga lavada, mistura-se tudo e amassa-se com leite até ficar a massa branda, abre-se como folhado e corta-se os biscoutos e põe-se ao forno para corar.

Biscoutos de farinha de milho

Um prato de farinha de milho, passada em peneira fina, 2 pratos de polvilho, um prato de gordura, uma duzia de ovos e leite até ficar em consistencia de enrolar, uma colherinha de canella em pó, sóva-se a massa e faz-se os biscoutos, não esquecendo de deitar uma colherinha de sal. Forno regular.

Bolo de trigo

2 kilos de farinha de trigo, uma garrafa de leite, uma chicara de gordura, uma colher de manteiga 1 chicara de fermento de cerveja 1 pires de assucar, 4 ovos.

Sequilhos de polvilho

450 grammas de assucar 5 ovos bate-se até ficar grossa e branca a massa e vae-se juntando polvilho coado até ficar em ponto de enrolar.

Biscoitos de cará

3 pratos de cará cosido, 3 de polvilho côado, 6 ovos, 1 prato de gordura, leite até ficar em ponto de enrolar.

Biscoutos de pó de arroz

250 grammas de pó de arroz, 250 grammas de araruta, 1 pires de assucar, 1 colher bem cheia de manteiga, 1 pires de farinha de trigo, 4 ovos, um sem clara, herva-doce socada, junta-se tudo, sova-se se ficar secca depois de sovada põe uma gemma ou clara, até que fique em consistencia de enrolar.

Massa para empada

250 grammas de farinha de trigo, 4 gemmas d'ovos, 1 calix de vinho branco 6 colheres de banha de porco e 125 grammas de manteiga.

Cavacas

450 grammas de farinha de trigo, uma chicara de fermento de cerveja 10 ovos, amassa-se bem, faz-se as bolas e depois de assadas no forno, passa-se na calda em ponto de assucarar.

Pão Europeu

500 grammas de farinha de trigo 1 pires de fermento, um copo de leite, 1 colher de manteiga, 4 de gordura, 10 ovos, sendo 5 sem clara, 250 grammas de assucar.

Bons bocados finos

3 chicaras de assucar, faz-se uma calda em ponto de fio, retira-se do fogo e deita-se uma colher de manteiga, deixa-se esfriar e junta-se um pires de farinha de trigo, um pires de queijo ralado, 14 gemmas d'ovos e 7 claras meio copo de caldo de laranja, passa-se por uma peneira que não seja muito fina, deixa-se descançar e vae depois ao forno em forminhas untadas.

Broinhas flamengas

Mistura-se n'uma vasilha farinha de trigo e assucar em partes iguaes, 3 claras de ovos, 1 ovo inteiro e uma colher de bôa aguardente ou cognac. Bem batida a massa e bem ligada corta-se em discos circulares e deita-se em assadeira de folha polvilhada de farinha de trigo vae ao forno.

Sequilhos mimosos

Um prato de fubá, ou raspa de mandioca, um dito de farinha de trigo um dito de polvilho, 1 dito de assucar, um de gordura, amassa-se com ovos até formar massa com consistencia de enrolar. Corta-se e vae ao forno.

Quêques com passas

Meio kilo de assucar com 250 grammas de manteiga lavada, mexe-se com uma colher de páo, até a massa ficar clara, depois junta-se 3 ovos e bate-se mais 3, uma colher de carbonato de potassa e 250 grammas de farinha de trigo, deita-se a massa em formas untadas com gemmas d'ovos com uma passa em cada uma, fôrno com pouco calor até cosinhar.

Bolos Gostosos

2 pratos de polvilho peneirado duas duzias de gemmas de ovos com as claras finas, (do fundo das cascas dos ovos) dois pires de assucar, duas chicaras

de nata uma colher de manteiga; os ovos são batidos com o assucar juntando-se ao restante. Faz-se os bolos e vae ao fôrno quente.

Biscoito de Milho

3 pratos de farinha de milho crúa 1 de araruta e outro de farinha de raspa de mandióca, 1 prato fundo de banha fresca, 6 ovos, canella ou não, amassa-se com agua mórna ou leite. Amasse-se como folha de bananas. Fôrno quente.

Bolo de amendoas

200 gram. de amendoa pele-se e môa-se junta 200 gram. Assucar, baunilha ou canella, junta-se 70 gram. de fecula de batata, 4, ovos inteiros e mais uma gemma, um pouquinho de sal.

Bate-se uma clara como para suspiro e junta-se a massa. Unte-se com manteiga a fôrma.

Dôce de cenoura

Raspam-se as cenouras, cortam-se em lascas grossas e em tiras compridas — lavam-se muito bem.

Então faz-se uma calda de 1 kilo de assucar e deitam-se as tiras da cenoura na calda rala de fio, e deixa-se até tomarem assucar, (no fogo) mas, tendo cuidado em não deixar quebral-as e não mecher tambem durante algum tempo, só quando seja preciso, deixa-se tomar ponto e retira-se para esfriar quando mórna a calda, tira-se com uma espumadeira para uma pedra marmore untada de manteiga. — Então arruma-se como feixinhos, fazem-se tambem em quadrinhos crystallisados quando se corta para esse fim. — Deita-se na calda a essencia que se gostar.

Bolo Mimoso

Batem-se duas chicaras de assucar e uma de manteiga. Junta-se depois, duas chicaras de trigo, mistura-

se bem, e vae-se deitando em seguida uma chicara de maysena, dois óvos um sem clara, meia colherinha de crêmos tartaro, uma chicara de leite, meia colherinha de bicarbonato diluido em leite.

Bate-se muito bem e forra-se uma fôrma com papel branco de seda -- e manteiga.

(Forno quente)

Bolacha especial

Peneira-se farinha de trigo, quantidade sufficiente, que são 4 chicaras das de chá, põe-se sôbre uma taboa de massas, abre-se uma cóva no centro da farinha, deita-se dentro uma colher de banha derretida, 2 colheres de cremor tartaro, uma colher de bicarbonato. uma dita de sal fino, (pequenas) 1 gemma d'ovo 1 copo de leite crú. Amassa-se bem, abre-se o folhado córta-se em rodas com um calice. Fôrno bem quente.

Para chá e café.

Bons - bocados

especiaes

Um copo d'agua, 700 gram. de assucar, 350 gram. de queijo ralado, 2 colheres (de sopa) de manteiga lavada, mal cheias. Mistura-se e junta-se 24 gem. d'óvos, 8 claras batidas como para suspiro.

Mexe-se bem e passa-se por peneira grossa e deixa-se descançar 2 horas ou mais para depois assal-os.

Quanto mais tempo se descança, melhores ficão.

O queijo póde ser de minas, curado, do reino, ou prata.

Nougat

Peza-se 250 gram. de amendoas. Tira-se a pelle e, corta-se em pedaços e põe-se a seccar em uma frigideira a fogo brando, conservando-as quentes.

põe-se dentro as amendôas e tira-se do fogo e põe á cortar n'uma assadeira que se tenha untado de azeite ou manteiga.

Bollo-Allemão

Um quarto de manteiga derretida, junta-se farinha de trigo até formar uma massa compacta, amassa-se bem e junta-se dois ovos, 100 gram. de passás, lavadas raspa de limão verde, então junta-se um copo de leite quente e uma colher de fermento de cerveja.

Amassa-se então 20 minutos. Forra-se uma forma de manteiga, põe-se no centro amendôas picadas e põe-se a massa, deixa-se sobre um calor brando na chapa do fogão.

Quando crescer bem, na fôrma põe-se a assar em fôrno regular. Tira-se quente da fôrma e põe-se no fôrno a côrar se estiver branco.

Biscoitos de farinha de trigo

Faz-se um angú de um pires de farinha de trigo com agua fervendo, deixa-se esfriar, põe-se 3 gemmas e bate-se as claras, junta-se um pires de gordura fria, 3 pires de polvilho e amassa-se com leite até ficar em ponto de enrolar.

Bolo Americano

1 kilo de farinha de trigo, 3 ovos, uma colher de fermento inglez, uma chicara de banha, uma colher de manteiga duas colheres de assucar, um copo de leite; mistura-se na farinha a banha a manteiga e o fermento, depois de bem misturada, bate-se os ovos com o leite e junta-se tudo e deixa-se descançar um pouco e abre-se o folhado da grossura de um dedo e corta-se a vontade e vae ao forno.

Bolo Magestoso

Duas chicaras de farinha de trigo duas chicaras de leite, uma de manteiga, dois ovos sendo um com

clara, 1[2 colherinha de crémor. Bata-se os ovos com o assucar e ajunta-se o restante e leva-se ao fôrno em fôrma ou forminhas untadas de manteiga.

Queijadinha Paulista

450 grammas de farinha de trigo, 250 grammas de assucar, 3 gemmas d'ovos mistura-se tudo até ficar uma massa um pouco dura, se a farinha não fôr sufficiente, deita-se mais um pouco. Estende-se como rolo e corta-se com moldes lisos redondos e depois dá-se a forma com as mãos. Enche-se com cocada amarella e leva-se ao forno para corar.

Pão de aveia Honorr

250 grammas de amendoas secas ao forno, (não se deixa amarelar nem queimar.) Quando frias, móem-se na machina e junta-se a esta farinha um calice de Hirsch e uma colher de assucar, mistura-se bem. Bate-se 200 grammas de assucar e 120 de manteiga, quando a massa estiver lisa, juntam-se 3 gemmas d'ovos e 1 ovo inteiro, um a um, 200 grammas de aveia e 50 grammas de trigo. Sova-se muito e junta-se uma colher de fermento de cerveja. Forno regular.

Leva 35 a 40 minutos.

Bolacha fina

500 grammas de maysena, 2 ovos inteiros e uma gemma, 200 grammas de assucar, 200 grammas de manteiga, 100 grammas de trigo, uma pitada de sal, uma pitada de cravo em pó e outra de canella, amassa-se muito bem, se ficar umida a massa põe-se mais trigo e 1 colherinha de bicarbonato que deve ser amassado juntamente á massa, por ultimo.

São deliciósas.

Forno quente e cuidado para não queimar

GELADOS

Geléa de goiabas

As goiabas descascadas e limpas, partem-se ao meio tirando-se os caroços; se escolhem as que estiverem perfeitas. Cosinha-se até ficarem moles, côa-se n'uma peneira e põe-se n'uma calda rala, cosinhando-se até ficar em ponto. Ao tirar do fogo, quando estiver quasi fria põe-se nas vasilhas proprias.

Geléa de mocotó

1 mão de vacca, quatro litros d'agua, cosinhe até ficar mole, durante 5 horas—retira-se então do fogo e deixa-se esfriar; depois de fria, tira-se a camada de oleo que fica em cima separada; com pedaços de algodão extrahe-se o oleo. Vai ao fogo outra vez com 4 claras de ovos batidas como para suspiros, e, misturadas ao liquido, bate-se junto antes de ir ao fogo. Logo que ferva e esteja clara, côa-se num panno e torna ir ao fogo com meia garrafa de vinho branco, noz-moscada, cravo e canella em páu, caldo de limão, 1 calix de cognac, meio kilo de assucar alvo, sendo sufficiente; depois de ferver, côa-se n'um panno de linho de vagar, para putificar a geléa.

Deita-se em copos, calices, compoteiras, etc.

Geléa de marmello

Marmellos em meia maturação 6 partes, assucar branco 4 partes, agua 10 partes.

Esfregam-se os marmellos com um panno de aniagem para lhes tirar o cotão; cortam-se em quartos com uma faca de prata ou de taquara afiada; deita-se os marmellos em agua fria para que o contacto do ar os não deteriore e assim submergidos se lhe tire os endocapos membranosos com as sementes e se corta ainda em pedaços menores.

Tiram-se estes com uma espumadeira e deitam-se em vaso ou tacho que tenha a quantidade de agua prescripta, vai ao fogo, fervendo continuamente até que os marmellos estejam cosidos, o que se conhece introduzindo um palito, sem esforço. Passa-se então n'um coador de linho, expremendo-se levemente e ao liquido ajunta-se o assucar; faz-se evaporação até que algumas gottas, deitadas n'um prato, se prendam em geléa pelo arrefecimento, separando-se durante a evaporação as espumas que se formarem. Torna-se a coar e se deita nos vasos, onde se guarda.

O summo do marmello tem muito pouca peccatina e não daria a geléa, procedendo como se indicou para as groselhas ou expremendo o summo, é necessario fazer parenchima, porque este cede a pectose em beneficio do acido do fructo, constituindo-se e pectima precisa a formação e conservação da geléa.

E' por esta razão que se pode obter a gélea fervendo o residuo, resultando a extracção do summo dos marmellos com sufficiente quantidade d'agua ligeiramente acidulada com o acido citrico.

Geléas de Maçãs

Prepara-se pela mesma forma que a geléa de marmellos, com excepção de que, para 3 kilograms. de fructo, ajunta-se-lhe o succo de dois limões e se aromatisa com o epicarpo da casca desta fructa.

Geléa de laranja

25 grammas de gelatina, 375 ditas de assucar, agua 750 ditas, acido citrico 2 ditas, alcoolatura de casca de laranja 12 ditas. Faça-se a solução da colla de peixe n'agua a fogo brando, se ajunta o assucar e o acido, côa-se e por ultimo se junta a tintura. Deita-se em calices ou compoteiras.

Da mesma fórma se prepara a geléa de limão, se substituindo a tintura de casca de limão pela da laranja.

Marmellada branca

Descascados e cosidos os marmellos, coam-se em peneira fina, 8 kilos de assucar em calda grossa para 5 kilos de massa de marmello. Bate-se bem quando for ficando duro e vae ao fogo. Não se mexe e começando ferver se desce o tacho e se põe a marmellada nas vasilhas.

Goiabada de cascão

8 kilos de assucar bem limpo, depois de fervido e espumado passa-se por um panno, 10 kilos de goiaba lavada e partida a meio, sem caroços nem durezas, deita-se então as goiabas em calda rala e vae ao fogo n'um tacho, mexe-se com uma colher de pau até dar ponto; quando despegar do tacho está prompto. Deita-se em latas ou pratos, como se quizer.

Sorvete de morangas
para sobremeza

Faz-se uma calda grossa, mas em pequena quantidade de meio kilo de assucar para deitar dentro dos pratos fundos de morangos limpos e bem lavados, dase apenas uma fervura e tira-se do fogo. Bate-se claras bem batidas como para suspiro, 4 claras e addiciona-se aos morangos, á sahida do fogo. Deita-se em calices de champagne e põe gelo dentro.

Sorvete de coco

Rala-se um coco, e deita-se dentro uma garrafa a duas de leite fervendo, deixa-se esfriar e côa-se espremendo por guardanapo bem ralo, então deixa-se esfriar, adoça-se bem e vae na sorveteira para gelar.

Sorvete de laranja

Espreme-se duas laranjas doces e um limão, passa-se o caldo em peneira fina, junta-se uma garrafa d'agua, meio kilo de assucar depois de bem misturado, deita-se na sorveteira a gelar.

Sorvete de chocolate
delicioso

Derrete-se ao fogo, n'uma cassarola, 4 a 6 paus de chocolate, a um copo d'agua, deixa-se esfriar e junta-se 1 garrafa de leite fervido em meia fava de baunilha e põe-se na gelladeira.

Sorvete de abacaxi

Meio kilo de assucar. Expreme-se o caldo do abacaxi e passa-se n'uma peneira. Faz-se uma calda grossa em ponto de pasta tira-se do fogo e deixa-se esfriar um pouco, junta-se pouco a pouco o caldo do abacaxi, com cuidado.

A calda deve ser feita com cuidado para não ficar em ponto de bala que algumas pessoas confundem com este.

Sorvete de morangos

Escolhe-se os morangos lava-se e escorre-se.

Em seguida deita-se n'uma cassarola com meio kilo de assucar, a mesma quantidade de morangos. Dá-se uma fervura e passa-se por um guardanapo ralo.

Deita-se o liquido na geladeira.

Sorvete de creme
Verdadeiro

Deita-se dentro d'uma vasilha para ir ao fogo, muito limpo e clara 6 gemmas d'ovos, 250 grammas de assucar, junta-se pouco a pouco. 1 garrafa de leite e meia fava de baunilha tendo o cuidado de desfazer bem os ovos no assucar vae ao fogo brando e não se deixa ferver até engrossar. Estando frio despeja-se na sorveteira á gelar com a rotação.

Póde-se addicionar a este sorvete o de chocolate da seguinte maneira; põe-se a gelar o de chocolate, logo que esteja gelada a parte toda deita-se o de crême preparado e torna-se a bater até gelar e ficar prompto.

IGUARIAS

Petiscos

Massa folhada

Para pasteis de nata, folhados

Passa-se n'uma peneira, sobre uma mesa, meio kilo de farinha de trigo, faz-se-lhe no centro um buraco e deita-se dentro 2 gemmas de ovos, 100 grammas de manteiga e agua morna com sal, para se tornar uma massa regular. Amassa-se durante 20 minutos. Depois cobre-se com um panno humido e deixa-se a massa descançar durante uma hora. No fim deste tempo peza-se 375 grammas de banha fresca ou americana de barril, divide-se em tres partes eguaes e põe-se a um lado da mesa. Polvilha-se a mesma com farinha, colloca-se a massa e extende-se com um rólo até ficar da grossura de um centimetro ; toma-se então uma parte da banha e extende-se com uma pá sobre a massa, de maneira que a mesma fique untada por egual.

Isto feito, dobra-se a pasta em tres, tomando primeiro uma das extremidades, dobrando-a para dentro e sobrepondo a outra sobre a mesa, de fórma que a pasta fique dobrada em tres partes eguaes. Em seguida extende-se de novo até ficar da grossura já indicada, extende-se sobre ella a segunda porção de banha e dobra-se a pasta pela forma que ensinamos. Ainda mais uma vez se torna a extender a massa, se junta o resto da banha e se dobra a pasta como das duas primeiras vezes. Depois se extende com o rolo e se faz o que se quer.

Massa para empada

460 grammas de farinha de trigo peneirada sobre uma mesa, depois se faz um monte e uma cóva no centro, deita-se dentro 345 grammas de banha de porco, 3 ovos, 60 grammas de manteiga e sal o quanto

baste. Desmancha-se estes preparos com as mãos e se vai misturando como quem expreme alguma coisa, na mão esquerda tem-se um copo d'agua e se vai molhando a massa aos poucos á proporção que se vai misturando, de forma que fique ligada, mas não amassada e de consistencia regular. Logo que esteja assim se junta n'um monte, se limpa a mesa com uma faca e polvilha-se com farinha, se faz uma bóla de toda a massa, dá-se duas voltas sobre a farinha e se arruma a um lado da mesa para quando fôr precisa.

Massa de empada especial

6 ovos, meio kilo de farinha de trigo, 1 colher de manteiga, salmoura o quanto baste, 2 cravos em pó e 1 calix de vinho do Porto. faz-se uma cóva na farinha e se mistura a massa até formar uma consistencia regular e se addiciona os preparos com cuidado para não ficar móle, podendo-se accrescentar mais manteiga.

Massa doce para pasteis, tortas

Faz-se sobre uma mesa um monte com meio kilo de farinha de trigo peneirada e no centro uma cóva e se deita dentro 4 ovos, 250 grammas de assucar refinado e 125 ditas de manteiga; desmancha-se com a mão estes preparos e se amassa com farinha; se a massa ficar dura e quebradiça, se põe mais ovos (a 2) extende-se em seguida com um rolo até ficar uma pasta da grossura de meio centimetro.

Modos de forrar formas

Quando a massa estiver extendida, como está explicado acima, corta-se em rodas; depois untam-se as fôrmas ou assadeiras com manteiga e se faz pasteis redondos ou quadrados. Se toma uma roda e calca-se no fundo da fôrma e se vai adaptando ás paredes da mesma com a pressão dos dedos e cortando rente as sobras da borda da forma; se faz tambem uma capa

para torta, cortando pouco mais ou menos do feitio do prato um pedaço de massa, sufficiente.

Croquetes de camarões

Põe-se n'uma panella um pouco de banha de porco fresca, azeite doce, cebollas em rodellas, salsa e cebolinha picadas ou coentro, um dente d'alho moido sal, pimenta comari, do reino, uma pitada, meia folha de louro, tomates, (sem semente). Deixa-se frigir até alourar; então põe-se camarões (cosidos n'agua e sal, descascados e batidos com uma faca) até ficar miudinho. Afoga-se bem nos temperos e põe-se um pouco da agua em que foram cosidos, ate cobrir o guizado: deixa-se ferver e depois engrossa-se com farinha de trigo até ficar uma massa de consistencia regular; tira-se então do fogo, deita-se dentro 4 a 6 gemmas d'ovos, mistura-se até ligar á massa e leva-se a cosinhar um pouco, mexendo sempre para não pegar; tira-se do fogo e deixa-se esfriar; quando a massa estiver morna divide-se em pedaços pouco maiores, que fiquem da grossura de um dedo e comprimento de 4 a 5 centimetros. Passão-se em rosca socada e peneirada, de leve, mergulha-se um a um em ovos batidos, escorre-se e rolam-se na rosca em pó. Pode-se repetir esta operação para se tornar mais bonitos e compostos os mesmos. Põe-se ao fogo gordura á frigir bastante e quando esteja bem quente córa-se e tira-se para uma peneira para escorrer. Na gordura bem quente põe-se salsa em ramos e frita-se meio verde; enfeita-se os pratos.

.Vatapá a bahiana

Limpa-se uma gallinha, e afoga-se n'uma panella grande onde tenha gordura quente, cebola um dente d'alho, tomates, pimenta do reino; quando estiver alourado o tempero deixa-se a gallinha suar e põe-se agua pelo meio; deixa se cosinhar até despegar dos ossos; então tira-se do caldo e separa-se inteiramente dos ossos, a carne põe-se á parte n'um prato. Dentro

do caldo põe-se camarões seccos a cosinhar (sem casca) põe-se um tanto de camarão secco torrado, soccado com farinha de mandioca, um pouco de amendoim, gengibre um pouco de azeite dôce, uma colher de manteiga e o leite extrahido de um côco ralado, 4 a 6 colheres de maysena ou pó de arroz até engrossar e a gallinha em pedaços; deixa-se ferver e quando bem cosida a farinha está prompto. Tambem faz-se só de peixe e camarões, tendo o cuidado de não deixar esfacelar o peixe. Pimenta malagueta á vontade e azeite de dendé se põe na ultima fervura.

Perú trufado

Logo depois que mata-se um perú, tira-se as pennas sem molhar, com cuidado para não rasgar a pelle; limpa-se bem, extrae-se o papo pelo pescoço, tendo cuidado para não romper. Lava-se bem lavado por dentro com agua e vinagre e faz-se um preparo de vinagre branco, sal moido e alho e mergulha-se o perú neste molho.

Faz-se uma farófa de farinha de mandioca com manteiga e rodas de cebola e salsa. Mexe-se numa cassarolla até ficar amarella e perfumada,não deixando queimar.

Enche-se o papo com esta farófa e cose-se com linha grossa para não sahir. Cosinha-se emquanto isso os miudos bem cosidos, com temperos, e no caldo põe-se farinha de mandioca para engrossar, tendo picado tudo bem miudinho, põe-se azeitonas, trufas, manteiga e enche-se o interior do perú. E vae ao forno assar com tiras de toucinho em cima para não seccar e molha-se de vez em quando com o molho para ficar macio.

Depois de prompto, antes de sahir do forno, colloca-se trufas em differentes partes do perú.

Perú de molho branco

Antes de se matar um perú dá-se-lhe aguardente a beber, introduz-se na guela ás colheres até deixal-o

cahido. Despenna-se com agua fervendo, tendo cuidado em não rasgar-lhe a pelle. Depois de bem limpo, arranja-se-lhe as azas e amarra-se com barbante e introduz-se o perú num sacco de panno de algodão, já usado, mas, alvo, e põe-se num tacho com agua e vinho branco; depois dois dentes de cravo a ferver quando estiver quasi molle, escorre-se esta agua e deita-se n'outra com cebolla, salsa, um dente d'alho moido, sal, manteiga e gordura e deixa-se ferver até ficar de maneira que se introduza um palito e entre com facilidade; então abre-se com cuidado o sacco, tira-se o perú e põe-se n'uma travessa e serve-se com o molho seguinte:

1 garrafa de leite, 200 grammas de manteiga, 100 grammas de farinha de trigo desmanchada em agua, fáz-se engrossar no fogo, põe-se alcaparras, sal, e serve-se com fatias do perú.

Carurú á bahiana

Tayoba, parte-se as folhas em tiras finas como quem córta couve, ferve-se n'agua e escorre-se.

Põe-se n'uma panella, gordura azeite doce, rodas de cebola, tomates, 1 dentes de alho pizado, sal; deixa-se frigir até alourar; então deita-se camarões dentro e afoga-se nos temperos, cozinha-se um pouco e põe-se a herva tayoba dentro, socca-se á parte camarão secco com farinha de mandioca e socado deita-se dentro tambem da panella e deixa-se ferver; põe-se pimenta malagueta ou comari, á vontade e por ultimo o azeite de dendê, tambem á vontade.

Serve-se com angú de fubá mimoso de arroz e leva-se tambem quiabos partidos em rodas, para quem pode apreciar.

Ovos a bahiana

Corta-se toucinho em pequenos quadrinhos, e lava-se e põe-se n'uma frigideira; deixa-se frigir um pouco; então deita-se uma camada de cebola em rodella, lavadas, 1 colher bem cheia de manteiga e 6 ovos.

Deixa-se frigir até cosinhar os ovos e serve-se na frigideira. Os ovos se deitam em cima da cebola, um a um, separados.

Mayonaise

Faz-se de gallinha, peixe, lagôsta ou camarões. Prepara-se uma gallinha ensopada, ou um dos outros que se escolha. Deita-se n'uma tigella 3 gemmas d'ovos crús e uma gemma cosida; tendo-se cuidado na ligação das gemmas crúas a cosida, junte-se um dente d'alho bem moido, e vá se deitando azeite e vinagre branco dois pingos para engrossar, mexendo sempre ora d'um, ora d'outro, alternadamente e augmentando-se o azeite logo que engrosse. Dahi a uma hora deve estar grosso sufficientemente, de não alastrar. Então põe-se n'uma travessa uma camada de alface, uma de gallinha ou peixe, uma outra de alface e um pouco de môlho, outra camada de gallinha e assim por diante, até que se cobre com o môlho toda a parte superior do prato e enfeita-se com rodas de cenoura cosida, alcaparas; quando se gosta, ovo cosido em rodas, azeitonas, conserva « Pikles » e se tem ahi um prato saboroso,

Peixe de forno

Lava-se bem um peixe e põe-se em vinagre e alho pizado e sal, ou em caldo de limão e alho, pimenta do reino, salsa, cebola e azeitonas e tomates, e deixa-se tomar gosto até ir para o forno. Cosinha-se camarões descascados e tira-se d'agua e põe-se num prato, d'aquelles temperos que estão no peixe tira-se uma parte e afoga-se na manteiga e azeite doce põe-se dentro os camarões e depois a agua; dá-se uma fervura e engrossa-se com farinha de mandioca enche-se a barriga do peixe e se coze com linha.

Põe-se uma frigideira no fogo com azeite doce e deixa-se esquentar; quando está bem quente, passa-se o peixe em farinha de trigo, e põe-se no azeite e vae ao forno immediatamente, tendo-se cuidado em molhál-o de vez em quando.

Molho

Faz-se n'uma panella com o caldo do liquido em que estava o peixe, deita-se numa panella clara e limpa e engrossa-se com farinha de trigo, manteiga e agua sufficiente, azeitonas ou alcaparras só e camarões.

Este molho colloca-se no prato á roda do peixe.

Fritada de camarões

Põe-se n'uma panella, azeite doce, manteiga e gordura, um pouco de cada uma, cebolas picadas muito miuda e em quadros, um dente d'alho pisado, um pouco de sal, pimenta do reino e frege se, quando louro, deita-se dentro camarões, palmito cosido, ostras e deixa-se cosinhar em leite de côco ou de vacca, quantidade pequena, conforme o tamanho da fritada.

Deixa-se seccar um pouco, mas, que o conteúdo fique molle, bate-se 6 claras, bem batidas, mistura-se ás gemmas, e bate-se, então envolve-se a fritada num pouco de ovos e põe-se a maior parte dos ovos batidos em cima para cobrir toda, e introduz-se em differentes lugares em cima, mas, que não appareçam, cobre-se com um texto de brasas em cima ou vae ao forno para assar.

Rabiolis

Faz-se uma massa de meio kilo de trigo, 6 ovos e sal; amassa-se muito bem e estende-se. Faz-se uns pasteis pequenos de gallinha picada miudinho com todos os temperos e jogam-se estes pasteis no caldo da gallinha, temperado, e apenas dá-se uma fervura.

E' preciso que o caldo esteja fervendo.

Tambem póde-se fazer de carne batida, e no caldo de vacca deitar os pasteis.

Arranja-se no prato os pasteis e cobre-se com molho de tomate, e queijo parmesão, ralado.

Muquéca Bahiana

Faz-se de peixe ou gallinha.

Faz-se um picadinho de carne de gallinha ou

peixe e camarões, e deita-se numa cassarola onde tenha gordura ou azeite, cebolas, tomates, pimenta malagueta ou outra de cheiro, (de peixe) afoga-se tudo na gordura fervendo e põe-se o picadinho; deixa-se suar e põe-se um pouco d'agua fervendo, mexe-se com farinha de mandioca até formar um angú molle, mas, que não alastre e deita-se em pedaços de folha de bananeira, faz-se um embrulho e amarra-se com barbante e joga-se na gordura quente si é de gallinha e não azeite, si é de peixe, tosta-se um pouco e tira-se para servir á meza.

Torta

Unta-se um prato travessa e forra-se-o com massa de pasteis; arruma-se dentro pedaços de gallinha ensopada de môlho grosso de trigo com azeitona, tomates e ovos cosidos em rodellas; cobre-se com massa sufficiente, e enfeita-se á vontade.

Cuscús Paulista

Faz-se geralmente de camarões ou gallinha ensopada.

Ensopada a gallinha, se procede a arrumação no cruzeiro. Borrifa-se com agua e sal, farinha de milho peneirada e um pouco de gordura; mistura-se bem, esfregando nas mãos a farinha; põe-se salsa e cebolinha picada.

No cuscuzeiro arruma-se assim: uma camada de farinha, uma de gallinha e caldo e assim se vai repartindo até quasi a borda do cuscuzeiro, tendo-se o cuidado de não deixar encher, porque a farinha cresce de volume. Deve ser o cuscuzeiro forrado com um guardanapo molhado e depois se cobre o mesmo com as pontas do guardanapo e tapa-se com um prato, pondo-se em roda da beira do prato um pirão de farinha de mandioca, forte, para não deixar sahir o vapor. Põe-se o cuscuzeiro dentro de um caldeirão com agua fervendo, mas que não entre agua no cuscús e só apa-

nhe com vantagem o vapor — vendo-se d'ahi a meia hora se já está bom.

Feijoada

Cosinha-se numa cassarola, á parte, um pedaço de carne secca; depois de se tirar o sal, carne de porco em pedaços, linguiça e paio; depois de molle, junta-se o feijão, que se cosinha em agua simples, mas pouca. Depois põe-se gordura em uma cassarola, cebola em rodas, alho e frita-se; quanto amarellinha a cebola vira-se a feijoada dentro e se deixa ferver para tomar gosto e engrossar, provando-se para vêr se tem sal bastante.

Carne Recheiada

Faz-se um pedaço de carne n'uma tira larga e deita-se vinagre, sal e alho, tudo pouquinho. Depois se faz um batidinho de carne bem miudo, se afoga em gordura com cebolas, tomates e azeitonas, sem agua — tira-se do fogo, se junta ovos cosidos em roda. Depois disto prompto, se extende na tira de carne em monte, enrola-se e se coze com linha grossa ou barbante.

Põe-se ao fogo uma frigideira com gordura e quando bem quente, põe-se a carne e sa vai virando de um lado para outro e está prompta.

Arroz de forno para banquete

Cosinha-se arroz sufficiente para a quantidade de pessoas. Dá-se uma fervura em pouca agua até sugal-a. Feito isto, põe-se ao fogo uma cassarola com gordura, rodas de cebola e alho; affoga-se bem o arroz, põe-se um pouco d'agua e depois de secco, põe-se num prato travessa oval, introduzindo-se de espaço em espaço azeitonas e se cobre com uma colher de manteiga e uma camada de queijo duro ralado.

Bifes á milaneza

Cortão-se os bifes de carne de alcatre, colxão mol-

le ou filet e amassa-se-os um pouco, passa-se-lhes sal fino e não se molha. Em seguida se lhe passa ovos batidos e em pó de roscas socadas; joga-se na gordura quente um de cada vez e se deixa corar, virando de um lado para outro e se cobre com salsafrita na gordura.

Casadinho de camarões

Atravessa-se em um palito dois camarões e assim se faz com diversos palitos, conforme a quantidade que se quer para um prato. Desmancha-se numa cassarola meio litro de leite e 200 grammas de farinha de trigo, sal sufficiente, 1 colher de manteiga e põe-se ao fogo até formar um mingau nem duro nem molle; deita-se dentro cebolinha verde picada, retira-se então do fogo para esfriar. Depois se envolve os camarões um a um na massa, que cubra-os, mas que não fique tanta massa que forme monte; apenas fique redondo, se deve ter ao fogo uma frigideira com gordura quente ou azeite doce e vai-se-lhe deitando dentro as casadinhas a fritar de um e outro lado, que não toste. E' preciso que a massa não alastre nem fique dura, para que se torne delicada depois de frita.

Macarrão

Corta-se um pedaço da carne como para bifes, lava-se-os e enrola-se dentro toucinho batido como massa, salsa picadinha e cebolinha. Põe-se ao fogo uma cassarola com gordura de toucinho; depois de bem quente, joga-se dentro os rolinhos que devem, depois de enrolados com o toucinho dentro, ser amarrados com barbante; deixa-se corar um pouco e deita-se na gordura massa de tomates, pimenta do reino, cebola em rodas, sal e por ultimo um pouco de vinagre; abafa-se e depois de bem mechido põe-se agua, menos da metade da cassarola e se deixa cosinhar.

Cosinha-se n'uma cassarola com agua fervendo macarrão sufficiente (meio kilo ou mais), para um prato travessa, depois de molle, escorre-se n'uma pe-

neira e deita-se uma camada de macarrão outra de caldo de carne e salpica-se com queijo parmesão ralado.

Se faz tambem uma massa em casa desmanchando em meio kilo de farinha de trigo, 6 ovos e se amassando até poder extender a massa — extendendo-se repetidas vezes e amassando até tornal-a secca, polvilhando-se a masa com farinha para não pegar; depois de prompta, enrola-se e corta-se as porções em rodilhas finas. Tambem se usa este modo de macarrão com gallinha.

Sopa de esponja

Bata-se 2 gemmas de ovos com uma colher (de sopa) de manteiga e duas de farinha de trigo; bate-se muito e se deita ás pequenas colherinhas da massa em caldo de carne, bem temperado, meia hora antes de ir á mesa: si a massa ficar dura é por não ter sido bem batida.

Sopa de ervilhas

Põe-se de molho pequena ou maior quantidade, conforme o pessoal da casa, e depois vae ao fogo cosinhar até desmanchar; passa-se então em uma peneira a polpa e se junta ao caldo da carne de vacca bem temperado, para dar então um sabor especial; corta-se pão em fatias finas ou em pequenos quadrados e torra-se em gordura bem quente, que fique as fatias amarelinhas e deita-se no caldo á hora de ir para a mesa, juntando-se tambem uma colher de manteiga.

Sopa nacional

Paulista

Se faz um caldo de carne de vacca bem temperado e engrossa-se com o succo de milho verde ralado e passado, ou coada n'um panno e expremido com um pouco d'agua. Saborosa.

Sopa Juliana

Parta-se em pedacinhos compridos e finos batata ingleza, batata doce, nabos, cenouras, cará e mandioca.

Conforme as pessoas da casa deve regular a quantidade de verdura; põe-se isto n'um caldo temperado, de vacca ou de gallinha, e um pouco de couve picada á mineira, algum toucinho em pequenos pedaços; assim temos conseguido uma sopa muito apreciada.

Sopa de espargos

Aristocrata

Tempera-se um caldo de carne e ossos de vacca, manteiga e gemmas de ovos desmanchadas, primeiro com um pouco de caldo, para não talhar, e põe-se no caldo na hora de ir para a mesa e então se deita dentro os espargos.

Carne de porco de fumeiro

Parte-se em pontas finas a carne de porco e lava-se em caldo de laranja da terra e sal; depois se escorre e deita-se-lhe sal, pimenta do reino, alho e um pouco de caldo de laranja ou vinagre; deixa-se coberto com um panno o alguidar de um dia para outro, na despensa.

No dia seguinte põe-se em corda por cima do fogão as tiras de carne, em logar que apanhe fumaça; passados dois a tres dias, prepara-se da seguinte fórma; Deita-se a carne n'agua fervendo para escaldar, retira-se, enchuga-se e põe-se n'uma frigideira com gordura fervendo, e emquanto está frigindo põe-se na gordura rodas de cebola, tomates, um dente de alho, salsa, etc., e vai a mesa para ser servido com angú de fubá de arroz ou mimoso de milho.

Sopa tonica

Escolha-se uma couve e quatro alfaces repolhudas, lavam-se e escorrem-se, deita-se depois em uma cassarola com toucinho em pedacinhos, uma lasca de presunto, um salcichão e duas coxas de pato; cosinha-se em caldo sem sal, accrescentando-se-lhe um pouco de salsa, duas cebolas e dois cravos da India. Escorre-se

separadamente as carnes e os legumes, tira-se-lhes a gordura, se passa o caldo n'uma peneira, juntando algum miolo de pão de centeio; depois junta-se-lhes as carnes e váe á mesa, bem quente, depois de ter fervido bem.

Sopa trivial

Ponha-se ao fogo uma cassarola com agua e sal, carne de vacca, um pedaço de toucinho e ossos; cosinha-se e espuma-se o caldo, passa-se no coador por causa de pequeninos ossos e se deita então batatas, cenouras, abobora, mandioca e milho, verde, tudo em pedacinhos, menos o milho e o repolho. Quando estiver cosida, se o caldo estiver prompto, forte, póde-se servir deitando-se fatias de pão torrado. Esta sopa é muito saudavel.

Diversos Petiscos

Ovos ligeiros

Ferva-se n'uma casarola um copo de leite com um pouco de manteiga, sal e pimenta do reino. Juntem-se alguns ovos cosidos e cortados em quatro, salsa picada e uma cebola inteira, que se tirará na occasião de servir os ovos. Deixe-se a cosinhar tudo por espaço de dez minutos, ligue-se o molho com um pouco de farinha e sirva-se.

Couve-flor de molho branco

Cosinha-se a couve-flôr em agua a ferver, á qual se addicionará um pouco de farinha, para que se torne clara, branca. Escorra-se em seguida, colloque-se em um prato com a flôr para cima e se deita em cima o môlho.

Môlho

Põe-se ao fogo uma cassarola com manteiga, agua, 2 colheres de farinha de trigo ou maysena, sal a vontade e noz-moscada. Cosinha-se o molho e ao sahir do fogo deita-se-lhe dentro 1 colher de vinagre branco — póde ser de conserva.

Couve-flor sem rival

Cosinha-se em agua e sal a ferver alguma couve flôr (o que seja sufficiente para um prato-travessa). Faz-se um molho da manteiga ou gordura, tomates sem sementes, cebolas e deita-se-lhe por cima; põe-se ao forno e quando córada derrama-se por cima meio copo de leite desmanchado em 1 colher em farinha de trigo ou maysena, se deixa cosinhar e se retira o prato do forno e se polvilha então com queijo ralado.

Alcachofras burguezas

Preparam-se e cosinhem-se as alcachofras, deitando-se em seguida n'um prato travessa com um pouco de azeite, duas anchovas, alho pisado, pimenta e sal. Ponha-se ao forno e deixe-se cosinhar em forno brando.

Preparo de alcachofras

Escolha-se alcachofras grandes, cortem-se-lhes os pés e as folhas de baixo, que são fibrosas e faça-se o mesmo ás extremidades de todas as folhas. Lavem-se então em bastante agua, cortem-se em duas metades e ponham-se em agua e caldo de limão, para não ficarem denegridas. Em seguida se cosinha em agua e sal em cassarola de louça branca, esmaltada e logo que esteja meio cosidas retirem-se da agua e se escorra bem. Tirem-se-lhe em seguida parte do miolo, pique-se miudamente e se addicione um dente de alho pisado, pimenta, pó de rosca, um pouco de azeite e se misture bem. Enchem-se as alcachofras com este molho e picado, colloquem-se n'uma cassarola e se deita mais um pouco de azeite; tape-se a cassarola e mettem ao forno, e passada uma hora, estando de boa côr, sirvam-se.

Abobora d'agua, recheiada

Tira-se a casca da abobora com uma faca afiada e se põe a cosinhar em agua, e depois de algumas fervuras com sal, não se deixa amollecer demais, tira-se para esfriar; depois de fria, recheia-se com carne picada batida, afogada em cebolas, tomates, alho, manteiga ou gordura e azeitonas: quando se encher a abobora, por um dos lados, se põe tambem rodas de ovos cosidos, salsa verde e cebolinha picada e tapa-se ou fecha-se o buraco com o pedaço da mesma abobora ou um pedaço de ponta de pão amollecido n'agua e vai ao forno assar com umas fatias de toucinho por cima, muito finas.

Pepinos recheiados

Fazem-se da mesma fórma da abobora e são muito gostosos por este processo. E' preciso, entretanto, que estejam maduros.

Ostras recheiadas na casca

Escalde-se as ostras com agua quente e ponham-se ao fogo n'uma cassarola, sem as deixar ferver, com manteiga fresca, hervas finas picadas, pimenta do reino e um copo de vinho branco. Deixe, e quando o molho estiver reduzido, ligue-se a duas gemmas de ovos, um pouco de farinha e se tempera com caldo de limão.

Deitem-se duas a tres ostras em cada uma das cascas, que já devem estar preparadas, cubram-se com o molho, polvilha-se com pó de rosca e se leva ao forno para corar.

Ostras da rainha

Escaldam-se as ostras em agua fervendo, se enfia em um palito um pedacinho quadrado de presunto, em seguida tres ou quatro ostras, collocando na outra extremidade do palito outro pedaço de presunto. Arranja-se assim outros palitos, cobre-se com gemmas de ovos e pó de rosca, e frija-se em gordura quente. Depois de promptas, se cobrem com queijo parmesão ralado.

Tartaruga ensopada

Cortam-se as pernas e a cabeça da tartaruga ou kagado e põe-se a ferver por 5 minutos. Tira-se-lhe as cascas, corta-se em tiras as carnes e se envolvam estas em farinha de trigo e afogue-se-as em manteiga, cebola picada e salsa. Põe-se 1 calix de vinho branco ou pouco mais, vinagre, sal e pimenta. Ferva-se tudo por um quarto de hora e sirva-se.

Carangueijos com leite

Corta-se as pernas dos carangueijos, deixando-lhe somente as presas. Corte-se-lhes a ponta da cauda e a parte anterior da cabeça e cosinhe-se em agua e sal.

Derreta-se em seguida em uma cassarola duas colheres de manteiga ou gordura e uma de farinha de trigo dissolvida, uma chicara de leite, um pouco de sal e se ligue a isto 3 gemmas de ovos.

Ponha-se os caranguejos n'um prato travessa e cubra-se com este molho.

Ovos recheiados

Cosinha-se os ovos e depois se deixa esfriar.

Descascam-se e partem-se no meio. Tiram-se as gemmas, se conservando intactas as metades das claras.

Pique-se miudamente uma duzia de ovos uma cebola e bastante salsa; junte-se 2 colheres de pó de rosca, pimenta e algum sal e se refoga esta mistura n'uma cassarola com manteiga ou gordura. Estando levemente córada, se retira do lume e se junta as gemmas de ovos, amassando-as e se enche as covas das claras com este recheio. Em seguida se passam os ovos em farinha misturada com ovo batido e corem-se em manteiga na frigideira, se lhe voltando a face recheiada para baixo.

Se deitem n'uma travessa e reguem-se com um molho de vinagre diluido em agua e levemente engrossado ao fogo com alguma farinha e meia folha de louro.

Guarneça-se o prato com ramos de salsa frita na gordura quente.

Omellete recheiada

Fritem-se em manteiga alguns ovos batidos e se deixem passar de ambos os lados, como da primeira receita. Se deita em seguida a omellete n'um guardanapo e se estende sobre ella uma camada de picado de carne de vacca ou de porco. Se enrola então a omellete, corta-se em pedaços da grossura de dois dedos com uma faca bem afiada e se deitem estes n'uma frigideira sobre manteiga derretida. Reguem-se com o molho que se desejar ou queijo parmesão ralado.

Omellete dimdim

Faz-se um guizado de herva, mostarda ou selga, borragem, espinafre ou todas juntas e se tempere bem,

conforme o gosto de cada um. Mistura-se metade d'elle com meia ou uma duzia de ovos e se bate tudo bem, ou já se tenha batido antes os ovos e frija-se em gordura quente com manteiga. A outra parte de herva ou guizado se deita por cima da omellete.

Feijão branco

Cosinhe-se o feijão branco; quando estiver quasi molle, se deita dentro pedaços finos de carne secca, carne de porco, um pedaço de toucinho e um pequeno de paio; deixa-se cosinhar. Note que a carne sêcca deve estar cosida e molle ao entrar para o feijão e a carne de porco e toucinho tambem. Põe-se gordura n'uma cassarola e quando quente se deita dentro cebola, alho pizado, pouco sal, pimenta do reino e louro, quando fritos estes temperos, se passa o feijão e tudo mais para esta cassarola e se deixa engrossar.

Tripas de vacca

Lavadas em muitas aguas, põe-se n'uma vasilha com sal e caldo de laranja azeda e se deixa ficar até o dia seguinte. Tira-se então e se lavam na agua fria; escaldam-se em agua fervendo, deixando-se alli até esfriarem.

Se deita então ao fogo em agua fria com sal e pimenta do reino, salsa e cebola, deixando-se ferver durante 4 a 5 horas. Junta-se-lhe 2 a 3 ovos desmanchados n'agua fria; deixe que ferva por meia hora, e ponha-se umas talhadas de limão e sirva-se.

Miolos de vacca

Tira-se aos miolos a pelle que os envolve e lava-se em bastante agua e se põe em seguida a cosinhar em bastante agua, vinagre, sal, e pimenta, cebolas e um pouco de salsa. Meia hora depois se retire do fogo, se parte em pedaços e se envolve em farinha de trigo e frijam-se em manteiga ou gordura. Estando com bôa côr, escorram-se e se servem com salsa frita por cima.

Costelletas de carneiro

Depois de cortadas e batidas as costelletas com um cutello, aparam-se para que fiquem com boa apparencia.

Polvilhem-se com sal fino e pimenta do reino de ambos os lados e se deite na grelha sobre brazas, virando-se para corar por igual; depois de assadas se põe n'uma travessa com manteiga derretida, salsa picada e succo de limão.

Serve-se com batatas cosidas,

Pombos fritos

Córte-se o pombo ao meio depois de limpo e se, achate com batidor de bifes. Ponha em caldo de limão sal e alho pizado e deixe de molho durante 4 horas.

Passe pedaço por pedaço em farinha de trigo e depois em gemmas de ovos; se torna a passar em farinha e se assa em gordura quente e embrulhados em papel branco, grosso, untado de manteiga, virando de um para outro lado e serve-se com salada.

Coelho guizado

Limpa-se o coelho e corta-se aos pedaços e se põe a ferver em agua, vinho tinto, sal, e salsa, mangerona e noz moscada. Põe-se no fogo uma cassarola com gordura ou azeite doce, sal e pimenta, rodas de cebola; deixa-se ferver e se lhe junta uma colher de vinagre e outra de caldo e põe-se os pedaços do coelho dentro esquenta-se e serve-se.

Gallinha de molho pardo

Lava-se uma gallinha, bem limpa, corta-se em pedaços; põe-se ao fogo uma cassarola com gordura alho pizado, sal cebola, tomates e meia folha de louro. Quando o tempero estiver alourado, põe-se os pedaços da gallinha dentro e se deixa suar, bem tampado; depois põe-se um pouco d'agua e se deixa cosinhar quando estiver molle, então é que se põe o molho pardo.

Para se fazer o molho pardo, quando se vai matar a gallinha, se deita n'um prato 2 colheres de vinagre e se deixa correr o sangue sobre o vinagre e sal; depois, quando a gallinha estiver molle é que se junta o caldo da gallinha pouco a pouco e no sangue e vinagre e se engrossa com uma colher de farinha de trigo e por ultimo se põe salsa picada e cebolinha.

Guizado para almoço

Muito gostoso

Faz-se um angú, de fubá amarello, muito bem cosido, põe-se n'uma forma quadrada, quasi frio, tira-se para um prato. Sobre este angú, em cima põe-se uma camada de queijo parmeson uma camada de picadinho (fricassé) de carne de porco e de vacca, ou carne de linguiça, como picadinho, sobre esta carne põe-se outra de queijo ralado e serve-se immediatamente a carne deve estar quente.

Guizado caseiro

Lava-se carne, bem clara de vacca e de porco, 200 grammas de cada uma. Põe-se a cosinhar em meia cassarola d'agua e pouco sal, partida em pedacinhos, logo que esteja molle, junta-se uma porçãosinha de batatas inglezas 1 doce pequeno, cortadas em pedacinhos, 1 nabo e cenouras em rodas ou inteiras, sendo pequenas e pouco antes de sahir para a mesa põe-se couve cortada fino, mas, muito pouco e faz-se um afogado de cebola, alho e gordura á parte e vira-se dentro este guizado, provando para vêr se está de bom paladar.
Para comer com angú de fubá mimoso.

Pasteis de farinha de milho

1 prato fundo de farinha de milho coada e uma mesma quantidade de farinha de mandioca, 2 ovos, quebrão-se os dois ovos e mistura-se, 1 colher de sopa de sal, escalda-se com agua fervendo sufficiente para formar a massa meio dura. Abre-se em quanto

quente para fazer os pasteis recheiados de carne ou camarão, gordura quente.

Pimentões recheiados

Extrahe-se o miolo do pimentão pelo tronco e recheião-se com queijo parmesão ralado, depois de cheios põe-se a fritar levemente em manteiga, não deixando queimar, brandamente fritos, ou sobre uma grelha deitando de vez em vez um pouquinho de manteiga. Alguns, gostão de dar uma fervura n'agua e sal, nos pimentões antes de recheial-os.

Rim á bohemia

Corta-se o rim em fatias bem finas, tira-se-lhe os nervos e filamentos e se junta alguns pedaços de carne de porco salgada, pimenta, sal, uma folha de louro, 4 cebolas pequenas e meio copo de caldo. Deita-se tudo n'uma cassarola, cobre-se com uma folha de papel e se colloca em cima a tampa deixando cosinhar a fogo brando.

Rim com presunto

Corta-se um ou mais rins e presunto em pequenos pedaços e leve-se tudo ao fogo forte em uma cassarola com manteíga; mecha-se bem e logo que o rim esteja passado, mas não frito, se tira o rim para um prato e se deixa o molho para se lhe juntar um pouco de vinho branco. Quando este molho estiver reduzido á metade, addicione-se-lhe o rim e o presunto e logo que fervam, se tempera de sal e sirva-se com salsa picada e caldo de limão.

Rim de espeto

Tiram-se os olhos de catinga que tem no rim abrindo-o de meio a meio, e não se deixa vestigios, que é o que dá mau gosto ao rim; lava-se com limão e sal, e enfia-se no espeto, molhando com gordura

desde que está sobre as brasas e se lhe deita manteiga, salsa e cebolinha picada.

Rim ensopado

Abre-se o rim pelo meio, extrae-se a catinga e pica-se em pedacinhos tão miudos quanto possivel; põe-se uma cassarola ao fogo com gordura quente, deita-se dentro cebola em rodas, tomates, sal, alho, uma colher de manteiga e se põe logo que estejam loiros os temperos o picadinho do rim; deixa-se affogar bem e deita-se-lhe então na hora de sahir do fogo meio copo ou menos de vinho branco bom e se faz um pirão de farinha de mandioca ou fubá, para servir-se com o rim.

Camarões apetitosos

Lava-se os camarões com a casca e escorre-se; tira-se-lhes a casca, pondo-as á parte n'uma cassarola e expremendo-se o succo das cabeças nos camarões descascados. Na cassarola com as cascas põe-se um pouco d'agua a ferver, tira-se este caldo e junta-se ao camarão descascado. Põe-se n'uma cassarola gordura, cebolla alho, manteiga, tudo em pouquinho; afoga-se alli os camarões e depois de suados deita-se-lhe o caldo que sahiu das cascas: deixa-se cosinhar até desmanchar ou seccar a agua; põe-se leite sal, se engrossa com farinha de trigo desmanchada n'agua até formar uma consistencia que não seja dura; é preferivel para isso a maysena. E serve-se em prato travessa.

Camarões á portugueza

Lavam-se os camarões com casca n'uma agua com bastante sal: deixa-se ahi estar meia hora, depois se escorre e põe-se no forno para seccar um pouco. Põe-se ao fogo uma frigideira com azeite doce e quando bem quente deita-se d'entro os camarões e fregem-se. São deliciosos e conservam-se por mais tempo para ser servido com pudim de batata.

Figado — quitute

Faz-se o figado em pedaços como para bife; derrete-se manteiga n'uma frigideira e se deita as peças dentro, sal, pimenta do reino, cebolinha e salsa depois que estiver frito. Depois se escorre a manteiga e addiciona-se ao figado uma colher de farinha de trigo dissolvida em meio copo de vinho branco. Quando o molho estiver grosso ponha-se caldo de limão e deite-se por cima dos bifes.

Frango recheiado

Depois de despennado e limpo, abre-se o frango pelas costas, dêsossa-se e enche-se com os miudos, que para isso se tem preparado; deita-se o frango em vinha d'alho durante 2 horas e depois se põe ao forno a assar com tiras de toucinho por cima, e quando estiver prompto, se passa um molho de manteiga, cebola, salsa e cebolinha verde picadinhas miudo.

Pato assado

O pato velho é mais gostoso. Se mata de vespera e se põe de molho em vinagre, alho pizado e sal, virando-se de vez em quando de lado a lado. No dia seguinte dá-se-lhe apenas uma fervura em agua com gordura, cebola, tomates, pimenta do reino salsa. Em seguida se põe n'uma assadeira ao forno com tiras de toucinho por cima e se molha com o primeiro molho para não ficar secco, de vez em quando, até assar

Pombos com ervilhas

Depois de preparados os pombos, córem-se n'uma cassarola com toucinho picado em pedaços e um pouco de manteiga. Estando córados, tire-se-os para um prato. Junte-se ao molho uma colher de farinha, deixa-se amarellar, deite-se um pouco de caldo ou agua e ponham junto os pombos e toucinho, cebola, ervilhas, cheiro verde, sal e pimenta. Cosinha-se então em pouco

fogo e depois sirva-se, retirando a gordura, se fôr de mais.

Arroz de pato

Lava-se bem um pato e corta-se em pedaços, e põe-se-lhe alho, vinagre, sal e abafa-se. Põe-se ao fogo uma cassarola com gordura, cebola, um dente de alho, pimenta do reino, uma folha de louro, tomates. Frege-se e deita-se dentro os pedaços de pato e abafa-se com a tampa até suar; então põe-se agua pelo meio da cassarola e deixa-se cosinhar continuadamente até seccar a agua. Ahi lava-se o arroz bem lavado, deita-se com pato e mexe-se bem até cosinhar e seccar o arroz; então deita-se-lhe agua, sufficiente para cosinhar o arroz e seccar.

Arroz de camarão

Lavado o arroz e descascado os camarões, põe-se ao fogo uma cassarola com gordura, alho, cebola, pimenta do reino tomates e um pouco de vinagre; deixa-se frigir e deita-se os camarões crús; mexe-se bem e deita-se o arroz e mexe-se de lado a lado deita-se-lhe agua sufficiente para ficar secco e solto.

Almondegas

Bata-se um kilo de carne de vacca com 250 grammas de toucinho fresco, uma cebola picada, um dente de alho moido, salsa, sal e pimenta do reino; junta-se 4 colheres de farinha de trigo e 3 ovos. Depois de tudo bem amassado, formam-se umas bolas de tamanho de nóz, as quaes se fregem em gordura bem quente.

Bifes estufados

Frege-se bifes de um e outro lado em gordura fervendo, que sejam grossos, quero dizer redondos ou quadrados.

Deite-se na frigideira uma colher de farinha, (sem os bifes) mexa-se até ficar de uma bella côr alourada

e deita-se em seguida um pouco de caldo para cobrir os bifes que já devem voltar á frigideira com uma colher de manteiga, quando começar a ferver, junte-se salsa, cebolinha, cebola e cenouras picadas, tempera-se com sal e pimenta; deixa-se a carne a ferver de vagar 2 a 3 horas.

Meia hora antes de jantar ou almoço accrescenta-se uma colher de farinha picada para engrossar, um pouco de pimenta em pó e cebola picada frita separada em manteiga.

Croquetes de carne

Pique-se uma porção de carne de vacca e bata-se bem com uma cebola, chouriço picado, miolo de pão molhado em caldo de carne, uma colher de farinha, sal, pimenta, nóz-moscada ralada, e salsa verde picada. Deite-se tudo n'uma cassarola com gordura ou manteiga e deixe-se cosinhar; forme-se os croquetes e envolvam-se em clara de ovo, polvilhando-os com farinha, de trigo ou pó de rosca. Deita-se uma frigideira ao fogo com gordura e bem quente; deite se-lhe dentro os croquetes collocando-os um a um. Quando tiverem tomado côr, tire-se do fogo escorrão-se e enfeite-se com salsa frita.

Churrasco

Esfregue-se bem com sal, alho pizado e manteiga, um pedaço de carne de peito e costellas. Colloque-se em seguida no espeto, em brazas vivas, de modo que toste bem a carne por fóra e em sangue no interior.

Tambem se pode assar ao forno bem quente. A' hora de ir para a meza passa-se-lhe manteiga.

Lombo de vacca

Bata-se um pedaço de carne e unte-se com um molho composto de salsa, pimenta, vinagre e um pouco de gordura. Deixe-se ficar n'este molho duas horas; depois deste tempo passado põe-se a carne, virando-se de vez em quanto e molhando-se com molho e man-

teiga, tendo o cuidado de não deixar queimál-a; á hora de ir para mesa faz-se um molho de tomates cebolas, um golpe de vinagre, pimenta comari, sal e alho, em gordura quente e deita-se sobre a carne e serve-se com batatas.

Pudim de batatas

Cosinha-se as batatas e descascam-se ou deixam-se primeiro seccar dentro mesmo da panella em cima do fogão de um lado, sem agua. Depois de soccar descascam-se, amassam-se e põe-se na massa leite, sal e manteiga; amassa-se e põe-se ao forno um pouco; tendo passado 1 gemma d'ovo por cima, com penna de gallinha.

Lombo de porco

Tempera-se um lombo com alho, limão e sal; deixa-se 2 a 3 horas em um alguidar, de molho. Toma-se a grelha, põe-se sobre as brasas e põe-se o lombo a assar. E' a maneira mais sã de se uzar da carne de porco e mais gostosa.

Outra maneira: Depois de ter estado de molho abre-se e recheia-se por dentro com farófa de farinha de mandioca torrada com manteiga ou gordura, azeitonas e salsa picada, cebolinha e ovos cosidos em rodellas. Amarra-se com barbante ou coze-se com agulha e linha e põe-se ao forno para assar, não se deixando queimar.

Costelletas de porco

Tempera-se com vinagre e alho moido e sal; deixa-se estar 2 ou 3 horas e depois fregem-se em gordura quente. Serve-se com um angú de fubá mimoso, de arroz ou milho.

Modo de preparar presunto

Mude-se a agua todos os dias. Deite-se n'agua de molho 2 a 3 dias para tirar-lhe o sal. Ponha-se a ferver em agua bastante 5 a 6 horas. Depois escorra-

se esta agua e ponha-se n'outra fervendo, que de apenas para cobrir; 1 garrafa de vinho branco, noz moscada, cravo. Em seguida enrolar.

Experimenta-se com um garfo a vêr se está cosido que não desmanche. Retira-se do fogo e quando mais frio limpa-se das pelles sujas, e da pelle mais grossa junto ao cabo faz-se uns bicos com a faca afiada, deixando-se para baixo o toucinho; a mostra passa-se n'uma camada de gemma d'ovo e outra de pó de rosca e vão ao forno um momento para seccar.

Enrola-se ao cabo papeis picados de côr, prateado ou dourado.

Ostras Fritas

Põe-se as ostras n'uma vasilha e deita-se-lhe agua fervendo em cima para o escaldar Enxugue-se n'um panno limpo, e ponha-se sal, pimenta, por cima.

Ponha-se ao fogo uma frigideira com manteiga, rodas de cebola e quando quente junte-se as ostras polvilhadas de farinha de trigo e deixe-se frigir até tomar côr.

Ovas de Peixe.

Se as ovas são frescas põe-se de molho por uma hora em agua e sal, mas, se são salgados deita-se em agua morna para tirar-lhe o sal. Põe então uma frigideira com azeite doce ao fogo e quando está quente enxuga-se a ova e deita-se dentro e não se mexe emquanto não estiver corada do lado de baixo para então viral-a. Então põe-se cebola, tomates salsa, pimenta e forma-se um molho.

Lingua de Molho Branco

Depois de ser feito o mesmo processo como se fez a lingua de forno. Prepara-se depois de tiradas as pelles da seguinte maneira. Corta-se as fatias finas e faz-se o molho seguinte:

Agua sufficiente, farinha de trigo 200 grammas 2 gemmas d'ovos, manteiga 2 colheres e sal sufficiente, vae

ao fogo até engrossar; deita-se-lhe no molho um pouco de vinagre branco, e despeja-se sobre as fatias ou a roda da lingua ou leva-se separado em uma molheira.

Lingua Coberta com Ovos

Faz-se as fatias, passa-se n'uma camada de farinha de trigo, passa-se em ovos batidos e depois no pó de rosca e deita-se n'uma frigideira com gordura fervendo: passa-se d'um lado a outro, não se deixando queimar e estão promptas: depois, na mesma a outra gordura limpa, fervendo deita-se-lhes ramos de salsa verde um minuto e enfeita-se a lingua com estes.

Leitão recheiado

Limpa-se um leitão bem limpo e deixa-se em vinha d'alho, virando-se de vez em quando de um lado para outro. Para recheial-o de uma maneira saborosa faça-se como vae a indicação. Cosinhe-se os miudos; depois de bem cosidos, pica-se em pedacinhos e parte-se tambem um frango em pedaços para ensopar: logo afoga-se o frango em todos os temperos, gordura, sal, cebola, tomates, pimenta do reino e um pedaço de linguiça: põe-se então agua sufficiente, mas, não muita e deixa-se cosinhar até que possa-se despegar dos ossos e tire-se-lhe os ossos e junta-se-lhe os miudos do leitão. Prompto isto, tira-se a cassarola do fogo para um lado e deita-se-lhe azeitonas e vae engrossando com farinha de mandioca, salsa verde, cebolinha que não fique duro. Enche-se a barriga do leitão, tambem põem-se-lhe ovos cosidos em rodelas. Depois de cheia coze-se e vae ao forno assar na gordura e com fatias de toucinho por cima. Quando estiver quasi assado fura-se a pelle, ou espeta-se por baixo das pernas e pés para correr a agua e ficar sequinho e pururuca. Forno bem quente.

Omelete simples

Batam-se 6 a 8 ovos com 2 colheres de leite, junte-se um pouco de sal e pimenta se quizer.

Derrete-se n'uma frigideira uma colher de manteiga e estando bem quente junte-se os ovos. E começando estes a pegar levante-os com a ponta de uma faca, deita-se-lhes mais uma colher de manteiga e enrolem-se sobre si mesmo e sirvam-se. Póde-se variar o gosto d'esta omelete juntando-se-lhe nóz-moscada, cebola picada, gengibre, canella e assucar, queijo ralado, batatas, hervas finas picadas, carne batida. Conforme os paladares.

Ovos com aspargos

Cortam-se os aspargos em pequenos pedaços, junte-se-lhes alguns ovos e batem-se junto. Põe ao fogo uma cassarola com um pouco de manteiga, sal e deite-se os ovos dentro até que adquiram bôa consistencia.

Pescada frita

Corte-se em postas uma pescada, e sobre ellas derrama-se caldo de limão, sal, pimenta do reino e um dente de alho pizado; deixe-se de molho durante uma hora, escorra-se, enxugue-as e cubra-se de farinha de trigo ou mandioca de lado a lado e frite-se até adquirir côr. Põe-se um pouco de azeite doce ao fogo e rodas de cebolas, e fritas deita-se um pouco de vinagre e cobre-se o peixe com este molho ou serve-se separado.

Pescada portugueza

Feita em postas finas, passa-lhes manteiga, caldo de limão, pimenta do reino, sal e salsa picada. Amassa-se batata cosida, manteiga, pimenta, 3 gemmas d'ovos e um pouco de queijo ralado, parmesão, e envolva-se ás postas uma a uma n'esta massa e alise com uma faca.

Põe-se ao forno para assar, e do molho primeiro esquenta-se e applica-se sobre a pescada.

Salada de lagosta

Lava-se a lagosta, mesmo de conserva, e tempera-se n'uma cassarola e se deita azeite doce, manteiga,

pimenta, e cebola em rodas, tomates e um dente d'alho. Mexe-se logo que ferva, mas não se põe agua.

Tira-se do fogo para esfriar.

Lava-se a alface e corta-se aos poucos e escorre-se e põe-se na saladeira ás camadas de alface e de lagosta; por ultimo põe-se azeite dôce, vinagre, azeitonas, pimenta do reino e sal pouco. Vira-se de um lado a outro ao servir-se. Enfeita-se o cimo com ovos cosidos partidos em rodelas.

Caranguejos guizados

Cosinha-se os caranguejos e descascados ponha-se n'um prato. Põe-se ao fogo uma cassarola com uma colher de manteiga ao fogo; meio copo de vinho branco 1 colher de farinha de mandioca, sal, salsa e pimenta do reino e ferva-se. Em seguida põe-se os miudos dos caranguejos dentro, deixe ferver por um pouco de tempo e sirva-se com o molho.

Folhado especial

Põe-se n'uma vasilha 500 gram. de trigo peneirada, no centro deita-se 100 gram. de manteiga um copo d'agua e sal, (2 colherinhas). Amassa-se aos poucos, e faz-se uma bola. Deixa-se descançar 15 minutos.

E' preciso fazer a massa mólle.

Peneira-se a meza com farinha de trigo, abre-se o folhado, estende em cima a manteiga lavada deita-se sobre, um guardanapo molhado, dobra-se em quatro partes deixa-se descançar 15 minutos—Torna-se a passar o rolo e arranjar uma parte de massa sobre a outra formando quatro partes — sempre peneirando farinha para a massa não pegar.

A massa deve ser aberta em pasteis, folhados, 5 minutos depois de preparada.

Croquettes especiaes

Camarão moidos, 1/2 kilo—Resfogão-se tomate, alho, cebola, salsa ou coentro, em azeite dôce ou gor-

dura, passa-se depois de fritos os temperos, (que não fiquem queimados) n'uma peneira de seda, então deita-se a massa de camarão, mexe-se bem, no fogo, deita-se tambem, 1/2 colher de manteiga 1 colher de sopa, de trigo uma chicarinha de leite, 3 gemmas d'ovos, mexe-se bem até seccar e tira-se do fogo. Põe-se a esfriar e rolão-se os croquettes, passão-se em ovos batidos e farinha ou pó de rosca. Fritão-se até ficarem amarellinhos.

Batata especial

Dez batatas para 2 pessôas. Descascão-se e lavão-se. Põe-se ao fogo uma cassarola com uma colher de manteiga, mal cheia quando quente junte-se 8 pedacinhos de toucinho, logo que esteija amarello, põe-se uma colher mal cheia de trigo que se deve misturar bem, logo que a farinha amarelle junta-se um copo d'agua, sal e salsa. Deitão-se então as batatas lá dentro.

Deixa-se cosinhar ao fogo levando 40 minutos.

Massa especial para pasteis

1|2. kilo de farinha de trigo 2 ovos, 2 colheres de banha gelada, 2 de manteiga, 1 colherinha de bicarbonato, 1 pires grande mal cheio de queijo ralado, de minas ou parmesan.

E' preciso que o queijo de minas seja curado.

Amassa-se bem e abre-se o folhado fino.

Massa folhada

250 Gram. de manteiga um tanto de agua até ficar mólle, junta-se 50 á 70 gram. de trigo, mistura-se e deita-se 30 minutos descançar em lugar fresco. Depois faz-se uma massa de 250 gram. de trigo, uma gemma de ovo, 2 pitadas de sal, um calice de arac.— Descança-se meia hora. Abre-se o folhado e junta-se o outro folhado e rola-se em cima — dobra-se e rola-se outra vez — e assim cinco vezes com intervallo de 15 minutos.

Peixe

Tempera-se um peixe com limão e alho — pimenta do reino muito pouca — Faz-se um recheio — de camarões moidos ou soccados, tempera-se com cebola salsa ou coentro, tomates, depois de refogados, tira-se do fogo a cassarólla e vira-se com farinha de mandioca e 1 colher de manteiga. Enche-se a barriga do peixe e vae assar em azeite dôce ou gordura.

Molho, faz se de diversas maneiras. — Enfeita-se com camarões de diversas fórmas.

Salada parisiense, art-nouveau

Lava-se a alface, e corta-se, (depois de enxuta n'um guardanapo), corta-se como couve á mineira, cosinha-se cenouras, e corta se em rodas muito delicadas, 2 beterrabas cosidas, tambem cortadas, finas rodas de cebolas finas e lavadas n'uma agua.

Põe-se no fundo do prato destinado a ir a meza, uma camada de alface, outra de beterraba, outra de cenoura, e outra de cebola, torna se a se por a camada sobre camada igual á primeira ficando as fatias de carne, cortadas com faca affiada, muito finas em meio da salada, pimenta do reino, sobre a carne outra camada de alface, outra de beterraba, outra de alface, outra de cenouras, que é a ultima.

Molho

2 gemmas d'ovos cosidos, desfáz-se em azeite doce sufficiente para uma massa mólle, 1 colher de vinagre fino.

Põe-se sobre a salada, e mexe-se na meza e serve-se.

Salada para jantar

1 frango assado, que não fique muito secco, dezfia-se bem finas as carnes em tiras, não compridas.

Conforme as pessoas faz-se de 2 frangos.

Deita-se uma camada de alface cortada finas no fundo do prato e sobre a alface o frango desfiado, sobre este, azeitonas ou alcapavas, sal fino, molho proprio como o que se faz para a salada parisiense igual só, se revolve a salada á meza.

FIM

ERRATA

Pag.	*Linha*			*lê-se*
50	3	Pão Rioche	«	Pão Brioche
75	3	Bolos		Balas
88	12	Honorr	«	Knorr
93	15	Morangas	«	Morango